

.....
NOROHY 

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

SABLÉ VAINA



PARA 45 UNIDADES

MASA SABLÉ DE VAINILLA

Mantequilla seca 84 %	180 g
Sal fina	3 g
Azúcar glas	135 g
Harina de almendra extrafina SOSA	45 g
Huevos enteros	75 g
Harina T55	90 g
Harina T55	265 g
Vainas de vainilla Bourbon bio en polvo	4 g

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal fina, el azúcar glas, la harina de almendras, los huevos, las vainas de vainilla raspadas y la cantidad pequeña de harina.

Cuando la mezcla sea homogénea, **añadir** la cantidad grande de harina restante, de manera muy breve.

Extender entre 2 hojas de plástico y **reservar** en el congelador.

PASTA DE FRUTA DE LIMÓN

Pectina amarilla SOSA	7,5 g
Azúcar	25 g
Puré de limón Femminello 100% ADAMANCE	240 g
Azúcar	180 g
Glucosa DE35/40	25 g
Solución de ácido cítrico	6 g

Mezclar la pectina y la cantidad pequeña de azúcar, y **verter** la mezcla en lluvia sobre el puré de limón a 4°C.

Llevar a ebullición sin parar de **remover**, **verter** en lluvia la segunda parte del azúcar, **llevar** de nuevo a ebullición y **añadir** el jarabe de glucosa. **Cocer** para alcanzar 71°Brix, es decir, unos 105°C. **Añadir** la solución ácida, **mezclar** y **verter** enseguida.

SOLUCIÓN DE ÁCIDO CÍTRICO

Agua mineral	3 g
Ácido cítrico SOSA	3 g

Templar el agua e **incorporar** el ácido cítrico, **mezclar** y **disolver**.

PASTA DE ALMENDRAS 55 % VAINILLA

PASTA DE ALMENDRAS 55 %	680 g
Vainas de vainilla Bourbon bio en polvo	3 g

Mezclar con la palma de la mano la pasta de almendra con la vainilla en polvo.

PREPARACIÓN

Realizar la masa sablé de almendra, **congelar** y **cortar** rectángulos de 12 cm por 3 cm.

Cortar una forma de vaina de vainilla en el centro del sablé. **Hornear** durante 22 minutos a 150°C.

Realizar la pasta de fruta limón, **verter** en marco de 34×34 y 2 mm de grosor. **Esperar** a que **se enfríe**.

Realizar la pasta de almendra a la vainilla, **extender** la pasta con un rodillo en un marco de 4 mm de grosor.

Extender una fina capa de manteca de cacao fundida sobre la pasta de almendras, y **poner** la pasta de fruta de limón.

Untar la pasta de almendras con la cobertura de leche precristalizada y **dejar cristalizar**. **Voltear** y **untar** enseguida la pasta de fruta. **Cortar** con la hoja guitarra rectángulos de 22,5 mm por 11 cm.

Bañar con cobertura de leche, **poner** un sablé de vainilla a modo de base y **espolvorear** vainilla en polvo.

Una vez cristalizado, con un pincel, **retirar** el excedente de vainilla.



UNAS PALABRAS SOBRE LA RECETA

Una galleta golosa y regresiva con delicadas notas de limón, almendras y chocolate. La vainilla Bourbon bio es ideal para este tipo de aplicaciones.

