

NOROHY



· UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA ·

DOLCE VITA NOROHY



PARA 3 Ø 16 CM

GANACHE MONTADA OPALYS MASCARPONE

Leche entera UHT.....	185 g
Azúcar invertido	35 g
Chocolate OPALYS 33%	150 g
Nata UHT 35%	175 g
Mascarpone	350 g

Calentar la leche y el azúcar invertido.

Verter progresivamente la mezcla caliente sobre el chocolate fundido.

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Añadir la segunda cantidad de nata líquida fría y el mascarpone.

Batir de nuevo.

Reservar en la nevera y dejar cristalizar idealmente durante 12 horas.

Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o la espátula.

CREMOSO PASTA DE CAFÉ JIVARA

Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	2 g
Agua de hidratación	10 g
Leche entera UHT.....	110 g
Nata UHT 35%	110 g
Pasta de granos de café NOROHY	10 g
Yemas.....	40 g
Azúcar	15 g
Cobertura JIVARA 40%.....	65 g
Mantequilla seca 84%.....	50 g

Hidratar la gelatina.

Hervir la leche y la nata con la pasta de café y verter sobre las yemas previamente mezcladas (sin blanquear) con el azúcar.

Cocer todo a 82/84 °C, colar y añadir la gelatina.

Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo poco a poco sobre el chocolate fundido. **Batir** cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

A 40 °C, **añadir** la mantequilla y volver a batir.

Dejar cristalizar en la nevera.

BIZCOCHO VIENÉS DE PASTA DE CAFÉ

Yemas.....	90 g
Huevos enteros.....	235 g
Pasta de granos de café NOROHY	15 g
Azúcar moreno	185 g
Claras.....	150 g
Azúcar moreno	60 g
Harina T45.....	120 g
Café en polvo	CS

Batir las yemas, los huevos, la pasta de café y la primera cantidad de azúcar moreno en una batidora.

Montar las claras a punto de nieve y añadirles la cantidad más pequeña de azúcar.

Mezclar las claras montadas a la primera mezcla y añadir la harina tamizada.

Pesar el bizcocho y extender regularmente sobre una tela de silicona.

Tamizar regularmente el café en polvo para decorar la superficie del bizcocho.

STREUSEL PRENSADO DE PASTA DE CAFÉ

Streusel de almendra y pasta de granos de café.....	85 g
Eclat d'Or	85 g
Chocolate DULCEY 35%.....	85 g

Picar muy fino el streusel de café cocido y mezclar con el resto de los ingredientes.

STREUSEL DE ALMENDRA Y PASTA DE GRANOS DE CAFÉ

Mantequilla seca 84%.....	25 g
Azúcar moreno	25 g
Harina T55	25 g
Harina de almendra extrafina SOSA	25 g
Flor de sal.....	0,5 g
Pasta de granos de café NOROHY	5 g

Mezclar todos los ingredientes juntos. Pasar por un tamiz.

Hornear a 160 °C durante unos 12 minutos.

SIROPE DE EMPAPADO DE CAFÉ

Café expreso.....	530 g
Azúcar	70 g

Realizar un sirope con el café y el azúcar, y reservar.



GLASEADO ABSOLU NEUTRO PARA PULVERIZAR

Glaseado Absolu Cristal 455 g
Agua mineral 45 g

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua.

Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80 °C.

MONTAJE

Preparar la ganache, el cremoso de café, el bizcocho, el streusel y el sirope.

Extender 800 g de bizcocho vienés por placa y esparcir un poco de cacao en polvo. **Hornear** a 200 °C durante unos 6 minutos.

En un aro de 16 cm de diámetro, **cortar** una tira de bizcocho de 50 cm de largo por 4,5 cm de alto y ponerla en el interior del aro encamisado con rhodoid. **Cortar** 2 círculos de 14 cm de diámetro para cada tarta.

Preparar el streusel prensado de café y colocar 80 g en el fondo del aro.

Dar volumen a la ganache montada mascarpone y con una manga con boquilla de 12 mm, escudillar 100 g, poner un bizcocho sobre la ganache montada y añadir 100 g de ponche de café.

Escudillar, a continuación, 120 g de cremoso de café, después de nuevo un bizcocho y 100 g de sirope de empapado.

Escudillar cúpulas del exterior del aro hacia el interior, aplastar ligeramente con una hoja guitarra. **Congelar**.

Poner un poco de café en polvo sobre una hoja de guitarra, escudillar una punta de cobertura Opalys precristalizada y espolvorear de nuevo café. **Cubrir** con una segunda hoja de guitarra y aplastar hasta el diámetro deseado. Dejar cristalizar.

Calentar el glaseado neutro, retirar la hoja de guitarra de la tarta y con una pistola, **hacer** un ligero velo de glaseado.

Terminar con la decoración Opalys/Café.

