

# NOROHY

· UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA ·

## VAINILLA QUEMADA



PARA 25 UNIDADES

## PRALINÉ CASERO VAINILLA Y ALMENDRA

Almendra al natural entera **SOSA** ..... 125 g  
Azúcar cristalizado..... 85 g  
Vainilla de vainilla seca ..... 40 g

**Tostar** las almendras en un horno ventilado a 150 °C para que queden de un color ámbar en el interior.

**Cocer** el azúcar en seco hasta que se forme el caramelo, añadir las vainas de vainilla secas y verter las almendras tostadas.

**Dejar enfriar** extendiendo sobre una hoja de silicona.

**Triturar** en el Robot Coupe para conseguir una textura lo más fina posible.

**Reservar** en un lugar fresco.

## PÂTE SUCRÉ DE VAINILLA

Mantequilla seca 84 % ..... 115 g  
Sal ..... 1 g  
Azúcar glas ..... 85 g  
Harina de almendra extrafina **SOSA** ..... 30 g  
Vaina de vainilla Tahití **NOROHY** ..... 4 g  
Huevos ..... 45 g  
Harina T55 ..... 45 g  
Harina T55 ..... 165 g

**Proceder** a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal fina, el azúcar glas, la harina de almendra, la vainilla raspada, los huevos y la primera cantidad de harina. Atención: no montar la mezcla. Cuando la mezcla sea homogénea, **añadir** la segunda cantidad de harina brevemente.

## BIZCOCHO ESPONJOSO DE VAINILLA TADOKA

Harina de almendra extrafina **SOSA** ..... 135 g  
Almidón de maíz ..... 20 g  
Azúcar ..... 155 g  
Levadura química **SOSA** ..... 2 g  
Nata UHT 35 % ..... 135 g  
TADOKA **NOROHY** ..... 10 g  
Huevos enteros ..... 100 g  
Yemas ..... 45 g

**Mezclar** la harina de almendra, el almidón de maíz, el azúcar y la levadura química. **Calentar** la nata a 50 °C para fundir la vainilla.

**Añadir** la nata con la vainilla, los huevos y las yemas, mezclar y reservar.

## CRÈME BRÛLÉE TADOKA

Nata UHT 35 % ..... 370 g  
Leche entera UHT ..... 75 g  
TADOKA **NOROHY** ..... 10 g  
Yemas ..... 75 g  
Azúcar ..... 50 g  
Gelatina en polvo 220 Bloom **SOSA** ..... 4 g  
Agua de hidratación ..... 20 g

**Llevar a ebullición** la nata y la leche con la vainilla hasta que hierva, dejar infusionar tapado con film durante unas 2 horas.

**Colar** y corregir el peso de leche.

**Mezclar** las yemas con el azúcar.

**Cocer** a 84 °C, colar y añadir la gelatina hidratada.

Azúcar moreno ..... 200 g  
Nata UHT 35 % ..... 500 g  
Vainilla en polvo BIO  
de Madagascar **NOROHY** ..... 50 g

**Preparar** el praliné de vainilla y la pâte sucrée, reservar. **Extender** la pâte sucrée a 2 mm de altura, cortar y moldear los aros de tartaleta de 7 cm de diámetro. Hornear a 160 °C durante 15 minutos.

**Realizar** el bizcocho de vainilla, extender a 5 mm de grosor y cocer a 170 °C durante 10 minutos.

**Cortar** discos de bizcocho con un cortapastas de 6 cm de diámetro.

**Poner** 10 g de praliné en el fondo de tarta, después el bizcocho vainilla.

**Realizar** la crème brûlée de vainilla y verter enseguida 20 g en cada tartaleta, reservar en la nevera.

Una vez haya cogido cuerpo la crème brûlée, caramelizar con azúcar moreno con el soplete.

**Montar** la nata con la vainilla en polvo.

**Poner** un pico de crema en el borde de la tartaleta y espolvorear vainilla.



UNA RECETA ORIGINAL DE LA ÉCOLE VALRHONA