

NOROHY

· UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA ·

CAFÉ IRLANDÉS



GANACHE MONTADA HELADA AL WHISKY

Leche entera UHT.....	140 g
Dextrosa SOSA	155 g
Glucosa DE60 SOSA	155 g
Trehalosa en polvo SOSA	70 g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	5 g
Agua de hidratación	25 g
Chocolate OPALYS 33%	210 g
Nata UHT 35%	710 g
Whisky.....	55 g

Calentar la leche y a 25/30°C, añadir la dextrosa, la glucosa DE 60 y la trehalosa.

Calentar a unos 85°C y añadir la gelatina hidratada.

Verter progresivamente la mezcla caliente sobre el chocolate. **Batir** para perfeccionar la emulsión.

Enfriar la mezcla, después añadir la nata fría y el Whisky y batir de nuevo.

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

CREMA HELADA DE PASTA DE GRANOS DE CAFÉ

Leche entera UHT.....	825 g
Leche en polvo 1% MG SOSA	50 g
Azúcar	170 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA	90 g
Dextrosa SOSA	60 g
Nata UHT 35%	255 g
Pasta de granos de café NOROHY	35 g
Goma guar SOSA	2 g
Goma garrofín SOSA	2 g
Natur Emul SOSA	4 g

Pesar con exactitud todos los ingredientes.

En este orden, **verter** primero el agua o la leche en la cacerola o pasteurizadora.

A 25°C, **añadir** la leche en polvo.

A 30°C, **añadir** los azúcares (azúcar, glucosa atomizada y dextrosa).

A 40°C, **incorporar** los productos grasos (nata y pasta de café).

A 45°C, **añadir** la mezcla de estabilizante y emulgente mezclada con una parte del azúcar inicial (aprox. 10%).

Pasteurizar a 85°C durante 2 minutos y enfriar rápidamente a +4°C.

Homogeneizar la mezcla para reducir los cristales de materia grasa en la medida de lo posible.

Dejar reposar la mezcla durante al menos 12 horas.

Batir y mantecar entre -6°C y -10°C.

Congelar en el abatidor a -30°C y conservar en el congelador a -18°C.

STREUSEL PRENSADO DE PASTA DE CAFÉ

Streusel de almendra y pasta de granos de café.....	150 g
Eclat d'Or	150 g
Chocolate DULCEY 35%.....	150 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%.....	40 g
Azúcar moreno	40 g
Harina T55	40 g
Harina de almendra extrafina SOSA	40 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.

BIZCOCHO DE PASTA DE CAFÉ

Huevos enteros.....	80 g
Azúcar	30 g
Sal fina	2 g
Aceite de pepitas de uva.....	20 g
Pasta de granos de café NOROHY	6 g
Harina T55	90 g
Claras.....	120 g
Azúcar	75 g
Cremor tártaro SOSA	2,5 g

Mezclar huevos, el azúcar, la sal, el aceite, la pasta de café y la harina.

Montar las claras con la segunda cantidad de azúcar y el cremor tártaro.

Mezclar las dos preparaciones.



PREPARACIÓN PARA PULVERIZAR GUANAJA

Manteca de cacao	150 g
Cobertura GUANAJA 70%	350 g

Fundir juntos los ingredientes. Colar antes de usar.
Para una pulverización tipo terciopelo, **utilizar** una mezcla caliente (40/45 °C) y pulverizar sobre un soporte congelado.

GLASEADO ABSOLU PARA PULVERIZAR EN FRÍO (PARA HELADO)

Agua mineral	75 g
Dextrosa SOSA	115 g
Glucosa DE60 SOSA	75 g
Glaseado Absolu Cristal	490 g

Mezclar el agua, la dextrosa y la glucosa DE60 y llevar a ebullición.

Verter sobre el glaseado Absolu Cristal, batir.

Utilizar el glaseado a 25 °C.

- **Preparar** la ganache de whisky y la crema helada de café.

Hornear el streusel de café y prensarlo. **Extender** 500 g en un marco de 34×34 y 4 mm de alto. Reservar en frío positivo y cortarlo con un cortapastas de 4,5 cm.

Realizar el bizcocho, extender 425 g de bizcocho en un medio flexipan 40×60. Hornear el bizcocho a 180 °C y bajar a 145 °C. Cocer durante 12 minutos.

Cortar discos con un cortapastas de 4,5 cm.

Mantecar la crema helada de café, verter 12 g sobre el bizcocho de café y congelar.

Preparar aros de 5,5 cm de Ø y de 4,5 cm de alto provistos con un rhodoid.

Dar volumen a la ganache montada de whisky y poner un crujiente en el fondo de cada aro.

Escudillar 20 g de ganache montada de whisky y poner el interior con el bizcocho hacia abajo.

Terminar con 30 g de ganache montada y, con una cucharilla, realizar efectos en la crema (ver foto). **Congelar**.

Realizar la preparación para pulverizar Guanaja y, con una pistola, realizar un efecto terciopelo sobre la base de los pastelitos. Congelar.

Calentar el glaseado neutro y con una pistola hacer un ligero velo sobre todo el pastel.

