

NOROHY

· UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA ·

BONÉRA



PARA 20 TARTAS PARA 4 PERSONAS

SIROPE DE CAFÉ

Café en grano Puro Arábica.....	25 g
Agua	650 g
Azúcar	230 g

El día de antes, **infundir** los granos de café y el agua y **reservar** en el frigorífico durante toda la noche.

Colar con el chino, después volver a pesar la cantidad de agua inicial.

Realizar un sirope con el agua infundada y el azúcar.

Reservar.

GANACHE MONTADA INTENSA CAFÉ OPALYS 33 %

Mezcla de base (Los Esenciales)	480 g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	6 g
Agua de hidratación	30 g
Chocolate OPALYS 33 %	355 g
Pasta de granos de café NOROHY	50 g
Nata UHT 35 %	290 g

Mezclar la mezcla de base caliente con la gelatina hidratada y verter progresivamente sobre el chocolate y la pasta de granos de café.

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Añadir la nata líquida fría.

Batir de nuevo brevemente.

Filmar a piel, reservar en la nevera y dejar cristalizar durante al menos 12 horas.

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

MEZCLA DE BASE (LOS ESENCIALES) PARA «GANACHE MONTADA INTENSA CAFÉ OPALYS 33 %»

Leche entera UHT.....	515 g
Fécula de patata SOSA	15 g

Mezclar en frío una pequeña parte de la leche con la fécula de patata, reservar.

Calentar el resto de la leche a unos 85-90 °C.

Verter una parte de la leche caliente sobre la mezcla de leche y fécula.

Poner todo en el recipiente de cocción y llevar a ebullición.

CREMOSO INTENSO CAFÉ NYANGBO 68 %

Crema inglesa de base con huevo	1470 g
Cobertura NYANGBO 68 %.....	660 g
Pasta de granos de café NOROHY	2 g

Cuando la crema inglesa esté caliente y batida, **emulsionar** con la lengua pastelera vertiendo poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido y la pasta de café.

Batir energicamente cuando antes para perfeccionar la emulsión.

Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante 12 horas a 4 °C.

CREMA INGLESA DE BASE CON HUEVO

Leche entera UHT.....	865 g
Nata UHT 35 %.....	370 g
Huevos enteros.....	250 g
Azúcar	100 g

Llevar a ebullición la leche y la nata y verter sobre los huevos mezclados (sin blanquear) con el azúcar.

Cocer todo a 84 °C y batir para homogeneizar.

Utilizar enseguida o enfriar rápidamente y reservar en la nevera.

BIZCOCHO DE CAFÉ

Yemas.....	240 g
Huevos enteros.....	630 g
Azúcar	470 g
Claras.....	400 g
Azúcar	180 g
Harina T55	210 g
Mantequilla líquida clarificada VALRHONA	105 g
Pasta de granos de café NOROHY	70 g

En una batidora con varillas, **montar** las yemas, los huevos enteros y la cantidad grande de azúcar.

Al mismo tiempo, **montar** las claras con la cantidad pequeña de azúcar.

Mezclar juntas progresivamente estas dos preparaciones y, con una lengua, añadir con cuidado la harina tamizada.

Incorporar la mantequilla clarificada líquida a 40 °C y la pasta de café mezcladas juntas.

GLASEADO ABSOLU CRISTAL PARA PULVERIZAR

Glaseado Absolu Cristal	455 g
Agua mineral	45 g

Llevar a ebullición el glaseado Absolu Cristal con el agua y batir.

Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80 °C.



BONÉRA

Café en polvo CS

El día de antes, **preparar** la infusión de sirope de café, la ganache montada y el cremoso intenso.

Preparar el bizcocho y verter 750 g en 3 marcos de 40×60.

Hornear a 180 °C durante unos 20 minutos en horno ventilado. **Esperar a que se enfríe**. Calentar y preparar el sirope de café. **Montar** la ganache y reservar en la nevera. En un marco de 40×60 cm, colocar una primera capa de bizcocho en el fondo y, a continuación, empapar con 300 g de sirope.

Extender 800 g de cremoso café Nyangbo y congelar.

Untar 400 g de ganache de café y colocar encima la segunda capa de bizcocho, empapándola a continuación con 300 g de sirope.

Extender 800 g de cremoso café Nyangbo y congelar.

Untar 400 g de ganache de café y colocar encima la tercera capa de bizcocho, empapándola a continuación con 300 g de sirope. Congelar.

Desmoldar, después, con una manga con boquilla canasta de 20 mm, escudillar alternando cremoso de café y ganache montada de café por encima del último bizcocho. Congelar.

Contar tartas de 18×5 cm.

Calentar el glaseado Absolu y pulverizar las tartas.

Tamizar el café en polvo con un colador.



UNA RECETA ORIGINAL DE LA ÉCOLE VALRHONA