

NOROHY 

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

TARTA OASIS



CREMOSO INSPIRATION YUZU

Puré de Yuzu.....	16 g
Agua mineral.....	65 g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	2 g
Agua de hidratación.....	8 g
INSPIRATION Yuzu VALRHONA	159 g
MANTECA DE CACAO	8 g
Nata UHT 35%.....	142 g

Calentar la pulpa y el agua hasta que alcance unos 80 °C y **añadir** la gelatina hidratada previamente.

Verter poco a poco sobre la cobertura y la manteca de cacao fundidos. **Batir** cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Añadir la nata fría. **Batir** de nuevo, o **dejar cristalizar** en la nevera.

GELÉE DE LIMA TRANSPARENTE

Azúcar.....	30 g
Pectina NH SOSA	5 g
Zumo de lima.....	113 g
Agua mineral.....	113 g
Glucosa DE35/40.....	38 g

Mezclar el azúcar y la pectina.

Calentar el zumo de lima, el agua y la glucosa.

A 40 °C, **añadir** la mezcla de azúcar y pectina y **hervir**.

COMPOTA DE FRUTAS

Mango.....	112 g
Piña.....	145 g
Plátano.....	112 g
Fruta de la pasión.....	45 g
Granadas.....	11 g
Aguacate(s).....	67 g
Puré de piña.....	536 g
Azúcar moreno.....	45 g
Pectina NH SOSA	11 g
Zumo de lima.....	17 g

Pelar las frutas, **cortarlas** en brunoise y **mezclarlas** con el zumo de lima. **Calentar** la pulpa de piña a 40 °C y **añadir** la pectina mezclada con el azúcar moreno.

Llevar a ebullición y añadir la mezcla de frutas y lima.

BIZCOCHO TIERNO DE LIMÓN

Harina de almendra extrafina SOSA	130 g
Almidón de maíz.....	20 g
Azúcar.....	150 g
Huevos enteros.....	95 g
Yemas.....	40 g
Nata UHT 35%.....	130 g
Levadura química SOSA	2 g
Limonos confitados.....	65 g

Batir los limones confitados para obtener una pasta.

Mezclar la almendra en polvo, el almidón de maíz, el azúcar, la levadura química y la pasta de limón.

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

CRUJIENTE ÉCLAT D'OR

INSPIRATION Yuzu VALRHONA	300 g
ÉCLAT D'OR	200 g

Mezclar el Inspiration Yuzu atemperado con el Éclat d'Or.

GLASEADO ABSOLU PARA PULVERIZAR

GLASEADO ABSOLU CRISTAL	545 g
Agua mineral.....	55 g
Vaina de vainilla de México NOROHY	4 g

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua y la vaina de vainilla raspada. **Colar**.

Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80 °C.



MOUSSE LIGERA DE OPALYS Y VAINILLA

Leche entera UHT.....	395 g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	11 g
Agua de hidratación	55 g
CHOCOLATE OPALYS 33%	504 g
Nata UHT 35 %.....	526 g
Vaina de vainilla de México NOROHY	8 g

Calentar la leche con las vainas de vainilla y **dejar infundonar**. **Colar** y **corregir** el peso de leche.

Calentar la leche y **añadir** la gelatina hidratada previamente. **Verter** progresivamente la leche caliente sobre el chocolate parcialmente fundido, **emulsionando** la mezcla.

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Cuando la mezcla alcance los 26/29°C, **verter** sobre la nata montada.

Verter la mezcla inmediatamente. **Congelar**.

PREPARACIÓN

Realizar el cremoso de yuzu y la compota de frutas.

Realizar el bizcocho de limón y hornear 100g por aro de 14 cm a 160°C durante unos 15 minutos.

Realizar la gelée de limón y verter 30g en un aro de 14 cm de diámetro. **Congelar**.

Con una manga con boquilla n.º 12 **realizar** gotas de cremoso (unos 50g). **Congelar**.

Añadir 180g de mermelada de frutas y el bizcocho tierno de limón y **congelar**.

Realizar el crujiente, colocar 75g por aro de 14 cm de diámetro, **repartir** de manera regular y **presionar** ligeramente. **Reservar** en la nevera.

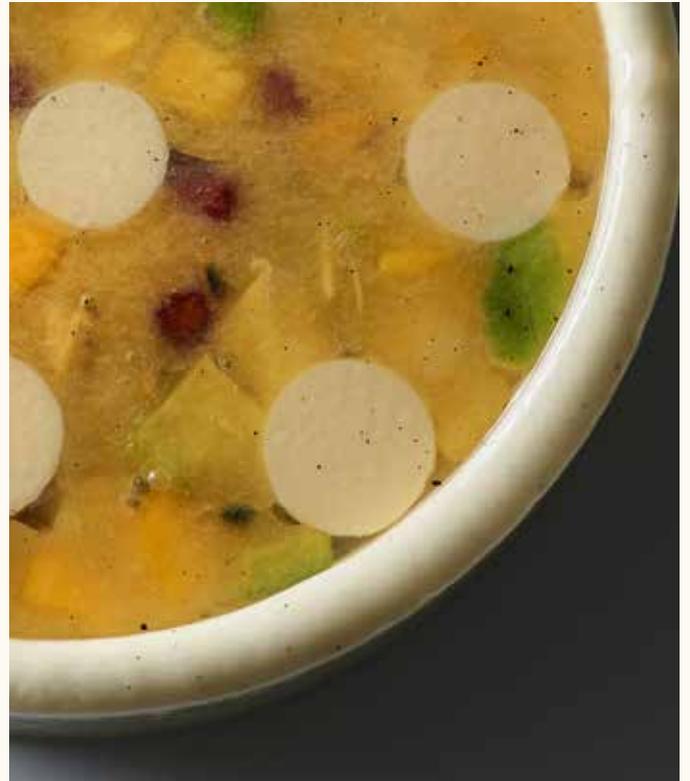
Desmoldar el interior, **disponer** el sablé prensado en un aro de 16 cm de diámetro con un rhodoid.

Realizar la mousse ligera de vainilla y **verter** directamente 240g. **Colocar** el interior haciendo sobrepasar ligeramente la mousse y **congelar**.

DECORACIÓN Y ACABADO

Con cobertura Inspiration Pasión y Opalys precristalizado, **realizar** discos, **dejar cristalizar**.

Pegar los discos para **realizar** la decoración.



UNAS PALABRAS SOBRE LA RECETA

Un postre imaginado para un momento exótico y exquisito: entre frutas tropicales, bizcocho tierno de limón y mousse avainillada.

