

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

A LO LARGO DEL OTOÑO



HELADO DE LECHE DE PRALINÉ DE AVELLANAS 66 %

Leche entera UHT.....	1400 g
Leche en polvo 1% MG SOSA	50 g
Azúcar	130 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA	120 g
PRALINÉ DE AVELLANAS 66 % AFRUTADO	350 g
Procrema 5 Bio SOSA	3 g
Natur Emul SOSA	3 g
Ralladura de cítricos.....	QS

Calentar la leche entera.

A 25°C, **añadir** la leche en polvo.

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

A 40°C, **verter** progresivamente sobre el praliné y **batir** cuanto antes para perfeccionar la emulsión.

A 45°C, **incorporar** la mezcla estabilizante/emulsionante mezclada con un poco del azúcar inicial (un 10 %).

Agregar la ralladura de cítricos.

Pasteurizar la mezcla a 85 °C durante 2 minutos y **enfriar** rápidamente a +4 °C

Dejar reposar la mezcla durante al menos 12 horas.

Batir y mantecar entre -6 y -10 °C.

Almacenar en el congelador a -18 °C.

GANACHE MONTADA OPALYS VAINILLA

Agua mineral	410 g
Fécula de patata SOSA	20 g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	4 g
Agua para hidratación.....	20 g
CHOCOLATE OPALYS 33% VALRHONA	340 g
Pasta de vainas de vainilla de Madagascar NOROHY	10 g

Mezclar en frío parte del agua con la fécula de patata.

Calentar el resto del agua a 85/90 °C.

Verter parte del agua en la mezcla de agua y fécula.

Ponerlo todo en una cacerola y llevar a ebullición.

Añadir la gelatina hidratada fuera del fuego.

Emulsionar progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido y la pasta de vainilla con la lengua pastelera y **batir** cuanto antes para perfeccionar la emulsión.

Dejar cristalizar durante 12 horas en la nevera.

KUMQUAT CONFITADO

Azúcar.....	70 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA	70 g
Pectina NH SOSA	7 g
Puré de kumquat	420 g

Mezclar el azúcar, la glucosa en polvo y la pectina NH y **verter** en lluvia sobre el puré de kumquat.

Batir para homogeneizar bien y **calentar** a 85 °C sin parar de remover.

Verter enseguida.

OPALINA DE VAINILLA

Fondant SOSA	160 g
Glucosa DE35/40	160 g
Azúcar	160 g
Pasta de vainas de vainilla de Madagascar NOROHY	16 g

Calentar el fondant, la glucosa y el azúcar hasta que la mezcla alcance 160 °C.

Agregar la pasta de vainilla y **extender** sobre un tapete de silicona para que se enfríe.

Batir la preparación en el Robot Coupe cuando enfríe.

BIZCOCHO TIERNO DE AVELLANAS

Avellana al natural en polvo.....	190 g
Azúcar	65 g
Aceite de avellana	70 g
Huevos enteros.....	230 g
Claras.....	200 g
Azúcar	55 g

Montar la avellana en polvo con la cantidad grande de azúcar, el aceite y los huevos enteros.

Mientras tanto, **montar** las claras con la segunda cantidad de azúcar.

Combinar todo mezclando suavemente.

Verter el bizcocho en un medio-marco sobre un tapete de silicona.

MONTAJE Y ACABADO

Kumquat	120 g
---------------	-------

El día de antes:

Realizar el mix de helado de avellana, después **reservar** durante 24 horas a 4 °C.

Realizar la ganache montada Opalys vainilla y **dejar cristalizar** durante al menos 12 horas en la nevera.

Preparar el confitado de kumquat y **reservar** en la nevera. **Realizar** el polvo de Opalina y reservarlo en un bote hermético protegido de la humedad.

El mismo día:

Realizar el bizcocho de avellana, **verter** 800 g en un medio-marco sobre una placa con tapete de silicona.



Hornear a 180 °C durante 14-16 minutos.

Cuando haya enfriado, **cortar** discos de 6 cm de diámetro.

Mantecar el mix de helado, después con una manga sin boquilla rellenar las semiesferas [Ref.: 1489 - H49], alisar y congelar.

Terminar las opalinas de vainilla: sobre una silicona engrasada, **tamizar** el polvo en forma de círculo irregular muy fino de unos 5-6 cm de diámetro, **hornear** a 180 °C durante 2 minutos.

Retirarlas, después **reservar** en estufa protegidas de la humedad.

Antes de servir:

Lavar los kumquats, **cortarlos** en rodajas finas y **reservar**.

Dar volumen a la ganache montada con una batidora con varillas, después **rellenar** una manga con boquilla de 20 cm de diámetro.

Montaje :

Con una manga sin boquilla, **escudillar** en espiral 10 g de confitado de kumquat en el fondo del plato, **colocar** el bizcocho de avellana, después **aplastar** ligeramente para obtener una cenefa de confitado en torno al bizcocho.

Añadir, a continuación, la semiesfera de helado de avellana en el centro del bizcocho.

Escudillar sobre el helado una cúpula de ganache montada.

Con una cuchara caliente, **realizar** una ligera cavidad en el centro de la cúpula para escudillar 10 g de confitado de kumquat.

Poner algunas láminas de kumquat sobre la cúpula de ganache montada.

Terminar el montaje poniendo delicadamente la opalina de vainilla sobre la cúpula, **apretar** ligeramente para que se adhiera la teja.

