

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •



CUADERNO DE RECETAS
RESTAURADORES 2024

EDITORIAL

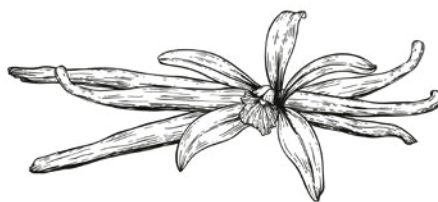
Norohy se compromete a ofrecerle una gama completa de ingredientes de alta calidad. Nuestra fuerza reside en nuestra rica e intensa gama de sabores. Por eso, cada año ampliamos nuestra gama con productos **derivados de la vainilla, la pasta de café y, ahora, las aguas florales.**

A lo largo de los años, **Norohy** ha forjado sólidas alianzas con chefs. Este conocimiento sobre el terreno guía cada una de nuestras innovaciones. Nos permite satisfacer las necesidades de los obradores y, en ocasiones, incluso anticiparnos a ellas.

En particular, sabemos lo importante que es mantener el ritmo de producción en la cocina y controlar el coste de las materias primas en las recetas. Por eso nuestras **innovaciones combinan la calidad del sabor con la facilidad de uso.** Nuestro objetivo es simplificar su día a día en la cocina y ahorrarle tiempo, con platos tan deliciosos como siempre. **Ese es el espíritu de Vanifusion, la pasta de vainas de vainilla, y Tadoka, la cantidad justa de vainilla.**

Por último, nos esforzamos por hacerlo conjuntamente con los productores. De este modo, podemos **garantizar la trazabilidad de nuestras materias primas.** **Norohy** también se esfuerza por desarrollar prácticas agrícolas honestas, como la **agroforestería y la agricultura ecológica.** ¿Sabía que más del 90% de los productos que vendemos proceden de la agricultura ecológica?

Son todos estos esfuerzos combinados con su creatividad los que hacen que cada bocado sea excepcional. Sigamos siendo audaces y comprometidos juntos...



ÍNDICE

5 ideas para promocionar la gama Norohy.....	4
Dulce pecado	6
Magdalena	8
Tarta mirage.....	10
Milhojas de vainilla	13
Babá al ron avainillado	15
Crème brulée a las vainas de vainilla	17
Blanc manger frutos rojos & ruibarbo confitado.....	19
Melocotones rustidos	21
Tartaleta estrato chocolate	23
Café irlandés.....	25
Comina	28
Vainilla Quemada	31
Babá Rolls	33
Canelés Estriados.....	36
Orohena, la isla flotante revisitada.....	38
Oriwa, tartaleta de vainilla y aceitunas.....	40
Pavlova de vainilla y grosella negra.....	43
Soufflé de pera y vainilla	45
Cuenco dalmata	47
Flor de mango	49
Isla, pavlova de fresa, vainilla e hibisco	51
Opale de Rose	54
Rosa	57
La gama Norohy	59



5 IDEAS PARA PROMOCIONAR LA GAMA NOROBY EN SU ESTABLECIMIENTO

01



CREAR MENÚS TEMÁTICOS

No hay nada como crear un menú temático para dar a conocer un ingrediente de prestigio.

¿Ha creado alguna vez un menú en torno a la vainilla, el café o las aguas florales?

La vainilla es intemporal y puede utilizarse tanto en platos dulces como salados. Un menú de «aguas florales» es ideal para San Valentín, el Día de la Madre, primavera o verano.

Detalle sus criterios de elección de ingredientes al final del menú para destacar a sus proveedores y cadenas de suministro.

OFRECER UNA CARTA DE BEBIDAS ORIGINAL

El consumo de alcohol en los restaurantes está en franco retroceso... Todo el mundo intenta también proteger su cartera limitando los platos o saltándose el aperitivo.

Para aumentar la cesta media, ofrezca una fórmula con un **refresco: agua aromatizada, infusión de agua floral, un cóctel que combine vainilla y fruta, etc.** Cree combinaciones gourmet y ofrezca una experiencia gustativa nueva y completa.

02



03



OFREZCA A SUS CLIENTES UNA EXPERIENCIA DE DEGUSTACIÓN ÚNICA

Mientras la preparación tiene lugar en la cocina, el cliente desea un toque de última hora en el comedor...

La salsa que se vierte por encima desprende aromas florales, mientras que la cobertura de Tadoka rallado es una auténtica delicia.

Son estos pequeños momentos los que despiertan los sentidos y hacen que la experiencia sea única y memorable.

COMPARTA SUS INICIATIVAS EN LÍNEA

Para fomentar el marketing viral, haga **que la gente hable de usted en la red!**

Publique sus cartas, cuelgue fotos gourmet y, cuando cambie la carte, **comparta una de sus recetas.**

No olvide mostrar algunos **gestos técnicos o filmar la preparación de sus platos** en Reels compartidos en Instagram.



04

UNA INVITACIÓN A LA COCINA

Haga vídeos cortos en la cocina mostrando los ingredientes del mes y cómo los utiliza el chef.

En menos de un minuto, muestre sus compromisos con sus sectores.

Tome algunas ideas de «**Los indispensables de la vainilla NOROHY**» para explicar los orígenes y variedades de la vainilla...

No olvide mostrar la flexibilidad de la vaina haciéndole un nudo, como uno de los criterios de calidad.



05



Descubra la guía en nuestro sitio web
LOS INDISPENSABLES DE LA VAINILLA

.....
DULCE PECADO



PARA 12 UNIDADES

MELOCOTÓN AL VINO TINTO

Vino tinto	2000 g
Azúcar	215 g
Agua de azahar	45 g
Naranja	2 uds.
Limón	2 uds.
Melocotón blanco	6 uds.

Poner el vino tinto, el azúcar y el azahar en una cacerola. Añadir las naranjas y los limones cortados en cuartos.

Cortar los melocotones por la mitad, quitarles el hueso y añadirlos al sirope de vino. Cocer a fuego lento hasta que los melocotones estén blandos.

Filmar a piel y reservar en la nevera durante toda la noche.

MOUSSE DE QUESO FRESCO

Queso fresco batido 40%	260 g
Agua de azahar	20 g
Claros.....	40 g
Azúcar.....	25 g
Nata UHT 35%	160 g

Mezclar el queso fresco batido y el azahar.

Montar las claras firmes con el azúcar.

Mezclar las claras con el queso fresco batido y terminar añadiendo la nata montada.

Colocar la mousse en un tamiz de malla fina y filmar.

Reservar en una placa con bordes en la nevera durante una noche.

MASA BRICK CRUJIENTE CON PIMIENTA

Hojas de masa brick.....	12 uds.
Mantequilla seca 84%.....	200 g
Azúcar glas.....	50 g
Pimienta negra en grano	CS

Poner mantequilla fundida sobre cada hoja de masa brick con ayuda de un pincel.

Espolvorear azúcar glas y pimienta negra con el molinillo.

VINO TINTO/AZAHAR

Melocotón al vino tinto	240 g
Agua de azahar	10 g

Recuperar el zumo de melocotón al vino tinto y dejar reducir hasta obtener un buen espesor en el sirope.

Añadir el agua de azahar y reservar.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

El día de antes, pochá los melocotones en el vino tinto y preparar la mousse de queso fresco batido.

Escaldar los melocotones frescos para quitarles la piel. Secar las pieles de melocotón en un tapete de silicona en el horno durante 12 horas.

Realizar el mismo día las hojas de masa brick a la pimienta, arrugándolas en un aro de 10 cm de diámetro (ver foto).

Hornear a 170 °C durante unos 12 minutos y dejar enfriar.

Hacer la reducción de vino tinto.

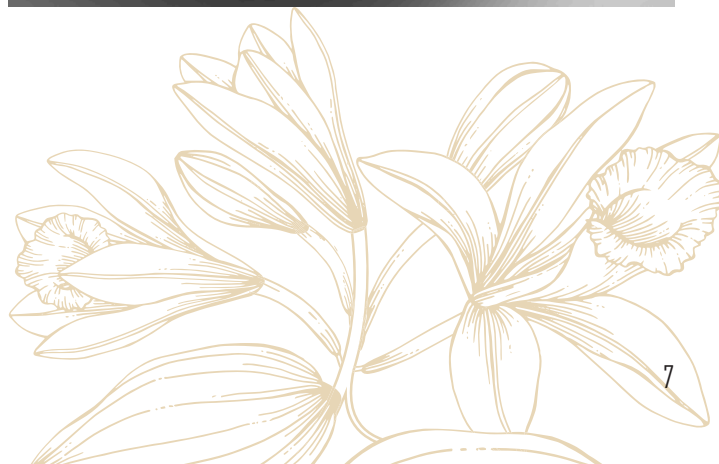
Cortar en brunoise los melocotones frescos, pelados el día de antes.

Ecurrir los melocotones pochados en vino y cubrirlos, con ayuda de un pincel, con la reducción.

En el plato poner la hoja de masa brick arrugada, rellenar con un poco de brunoise de melocotón y colocar encima un medio melocotón pochado.

Poner una cucharada de mousse de queso fresco al lado de la cesta, aderezar con un toque de pimienta con el molinillo y un poco de melocotón seco.

Acabar vertiendo la salsa de vino tinto sobre el melocotón.



MAGDALENA DE AZAHAR NOROHY



PARA 40 UNIDADES

MAGDALENA DE AZAHAR

Mantequilla seca 84 %.....	270 g
Miel	40 g
Huevos enteros.....	195 g
Leche entera UHT.....	80 g
Azúcar cristalizado.....	175 g
Harina T55	250 g
Levadura química SOSA	12 g
Agua de azahar NOROHY	65 g

Preparar una mantequilla de avellana, añadir la miel y dejar enfriar.

Mezclar los huevos, la leche y el azúcar atemperado, añadir la harina y la levadura en polvo tamizados.

Incorporar la mantequilla caliente y el azahar.

Filmar a piel y reservar en la nevera.

GLASEADO DE AZAHAR PARA LA MAGDALENA

Azúcar glas.....	215 g
Zumo de limón.....	20 g
Agua de azahar NOROHY	10 g

Mezclar azúcar glas, el zumo de limón y el azahar. Utilizar enseguida.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Preparar la masa de la magdalena. Verter 27g por molde, hornear durante 4 minutos a 210 °C y dejar dentro del horno apagado durante 5 minutos.

Desmoldar, glasear la parte superior con un pincel y hornear durante 2 minutos a 170 °C.

Dejar enfriar.



.....

TARTA MIRAGE



PARA 20 UNIDADES

MANTEQUILLA AMASADA

Mantequilla seca 84 % 220 g
Harina T45 90 g

Mezclar la mantequilla de plegado y la harina en la batidora con la pala.

Los dos elementos deben estar bien mezclados antes de parar el amasado.

Retirar la mantequilla amasada del bol y dar una forma rectangular.

Cubrir la masa y reservar en frío positivo a 2°C durante unas 6 horas.

HOJALDRADO (2 VUELTAS DOBLES)

Sal 6 g
Agua mineral 100 g
Mantequilla seca 84 % 65 g
Harina T65 220 g
Vinagre blanco 2 g
Mantequilla amasada 310 g

Disolver la sal en agua fría.

Mezclar la mantequilla con la harina en la batidora con la pala hasta obtener una textura arenosa. **Añadir** la mezcla de agua y sal.

Hacer una mezcla rápida y breve.

Es importante no mezclar de manera prolongada para evitar dar cuerpo a la masa.

Sacar la masa del bol y darle una forma rectangular dos veces más larga que la mantequilla amasada.

Cubrir bien la masa y reservar a 2°C durante unas 6 horas.

*Opcional: el vinagre es necesario en caso de conservación prolongada en la nevera o el congelador.

Poner la mantequilla amasada en la masa después dar dos vueltas dobles con 6 horas de reposo a 2°C entre las vueltas.

BIZCOCHO VIENÉS CLÁSICO

Yemas 30 g
Huevos enteros 85 g
Azúcar 65 g
Claras 55 g
Azúcar 20 g
Harina T45 45 g

Montar las yemas, los huevos y la cantidad grande de azúcar en la batidora.

Montar las claras a punto de nieve y añadirles la cantidad más pequeña de azúcar.

Mezclar las claras montadas a la primera mezcla y añadir la harina tamizada.

Extender el bizcocho regularmente sobre una tela de silicona.

SIROPE DE EMPAPADO DE AZAHAR

Agua mineral 150 g
Azúcar 40 g
Agua de azahar **NOROHY** 10 g

Llevar a ebullición el agua y el azúcar. Dejar enfriar.

Añadir el agua de azahar.

Reservar en la nevera.

CREMA DIPLOMÁTICA DE AZAHAR

Leche entera UHT 540 g
Huevos enteros 100 g
Azúcar 80 g
Almidón de maíz 50 g
Gelatina en polvo 220 Bloom **SOSA** 6 g
Agua de hidratación 30 g
Agua de azahar **NOROHY** 35 g
Nata UHT 35 % 160 g

Llevar a ebullición la leche y verter sobre la mezcla de huevos, azúcar y almidón. Cocer hasta que hierva.

Añadir la gelatina hidratada. Enfriar rápidamente.

Alisar la crema pastelera, añadir el agua de azahar e incorporar la nata montada.

Utilizar enseguida.

GLASEADO ABSOLU NEUTRO PARA PULVERIZAR

Glaseado Absolu Cristal 180 g
Agua mineral 20 g

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua.

Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80°C.



PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Láminas de almendra cruda **SOSA**..... **CS**
Vainilla en polvo BIO de Madagascar **NOROHY**..... **CS**
Ciruelas Mirabel..... **1300 g**

Realizar el hojaldre.

Realizar el bizcocho, extender 600 g por placa 40×60 y cocer a 230°C durante unos 6 minutos en horno ventilado.

Preparar el sirope de empapado.

Extender el hojaldre a 2 mm y cortar discos de 9 cm.

Disponer un disco de hojaldre sobre un molde de tarta, volteado de 6 cm de diámetro.

Pinchar el fondo, después poner un tapete de silicona y una placa por encima de los discos de hojaldre para evitar que se inflen.

Hornear durante 40 minutos a 180°C. Dejar enfriar.

Cortar discos de bizcocho de 6 cm y empaparlos en el sirope.

Realizar la crema diplomática, después, con una manga con boquilla de 10 mm, escudillar 25 g de esta crema en el fondo de la tarta hojaldrada.

Disponer el disco empapado y escudillar de nuevo 25 g de crema diplomática hasta 2/3 mm antes del borde.

Lavar y cortar las ciruelas por la mitad.

Retirar el hueso.

Disponer las ciruelas uniformemente sobre la crema diplomática.

Calentar el glaseado Absolu y el agua y, a continuación, bañar las ciruelas. Colocar encima unas cuantas láminas de almendra tostadas y espolvorear con vainilla en polvo utilizando un colador.



MILHOJAS
DE VAINILLA



PARA 10 PORCIONES

HOJALDRADO INVERTIDO

Mantequilla seca 84 %.....	350 g
Harina T55.....	125 g
Harina T55.....	295 g
Sal.....	10 g
Vinagre blanco.....	5 g
Agua.....	120 g
Mantequilla fundida	95 g

Atención, es preferible hacer primero la 2ª masa y realizar antes del plegado la 1ª masa para facilitar el plegado.

1ª MASA

Con el gancho **mezclar** la mantequilla con la pequeña pesada de harina, después **formar** en pastón cuadrado.

2ª MASA

Con el gancho **amasar** la pesada grande de harina con la sal, el agua, el vinagre y la mantequilla (templada) después **formar** en cuadrado y **dejar reposar**.

PLEGADO

Poner la 2ª masa en el centro de la 1ª masa después **dar** un vuelta doble. **Dejar reposar**. **Dar** otra vuelta doble después **dejar reposar**. **Realizar** una vuelta simple, **dejar reposar** una noche y dar una última vuelta simple, **extender** y **cortar**.

CREMA PASTELERA DE VAINILLA

Leche entera.....	450 g
Azúcar	120 g
Yemas	145 g
Almidón modificado (Poudre à crème).....	45 g
Nata para montar.....	180 g
Harina.....	20 g
Mantequilla seca 84 %.....	70 g
Vaina de vainilla NOROHY	20 g

Hervir la leche, la nata y la vainilla anteriormente rajada y raspada.

Blanquear las yemas con el azúcar después **añadir** la harina y el almidón modificado (poudre à crème).

Verter el líquido caliente sobre las yemas después **volver** a ponerlo todo a **hervir**.

Apartar del fuego y, a 60 °C, **añadir** la mantequilla.

Alisar y **reservar** en frío.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Nata UHT 35 %.....	200 g
Azúcar glas	CS

Extender el hojaldre a 2 mm de espesor.

Cortar en placa de 40 cm × 60 cm y **dejar reposar**.

Cocer a 160 °C. A media cocción, **voltear** la placa de hojaldre después **colocar** por encima de esta placa otra, hasta el final de la cocción. La coloración final debe ser dorada. **Reservar**.

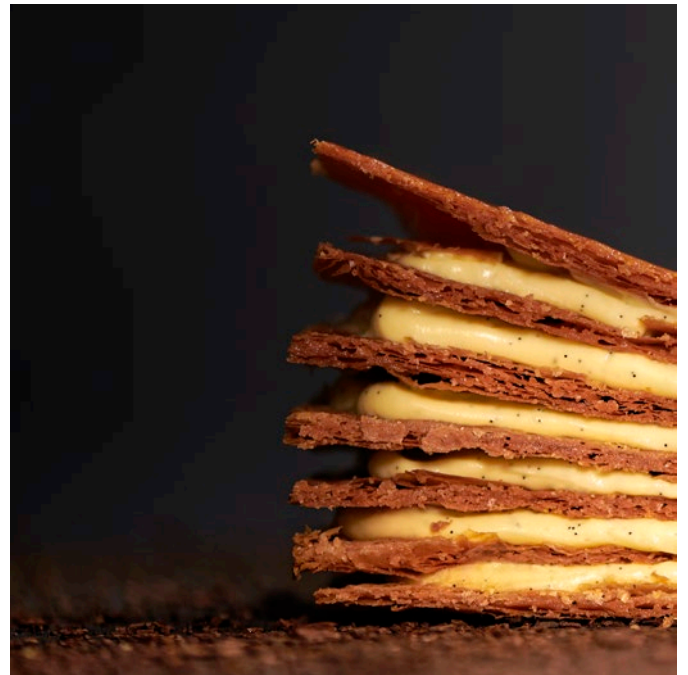
Montar la nata UHT. **Alisar** la crema pastelera y **añadir** la crema batida.

Cortar la placa de hojaldre en rectángulo de 10 cm × 5 cm.

Cortar por el centro de cada rectángulo para obtener un espesor fino y regular en cada uno de ellos.

En un plato, **poner** un rectángulo de hojaldre después con una manga y una boquilla n° 4, **añadir** unos 20 g de crema pastelera aligerada. **Repetir** esta operación 5 veces.

Espolvorear azúcar glas sobre el último rectángulo, después **caramelizar** con un soplete. **Poner** este sobre la última capa de crema.



.....
BABÁ
AL RON AVAINILLADO



PASTA BABÁ

Harina de fuerza.....	355 g
Huevos enteros.....	280 g
Sal.....	6 g
Levadura de panadero.....	60 g
Azúcar.....	90 g
Mantequilla seca 84 %.....	215 g

Amasar la harina, los huevos, la sal y la levadura hasta que se despegue la pasta.

Añadir progresivamente el azúcar y la mantequilla fundida y tibia.

Rellenar los moldes flexipan semiesferas de 3 cm de diámetro.

Dejar crecer en estufa.

Hornear a 200 °C unos minutos para iniciar el crecimiento de manera regular.

Bajar a 170/175 °C durante unos 12 a 14 min. Reservar.

SIROPE DE EMPAPADO DE VAINILLA

Agua.....	1 500 g
Azúcar.....	750 g
Vaina de vainilla NOROHY	28 g

Llevar a ebullición el agua, el azúcar y la vainilla rajada y raspada. **Dejar enfriar**.

RON AVAINILLADO

Sirope de empapado vainilla.....	375 g
Ron Angostura.....	650 g

Filtrar el sirope de empapado para obtener un sirope claro. **Mezclar** en frío con el ron. **Reservar** en frío.

CREMA LIGERA DE VAINILLA

Nata UHT 35%.....	1400 g
Mascarpone.....	210 g
Vaina de vainilla NOROHY	16 g
Azúcar glas.....	85 g

Rajar y raspar las vainas de vainilla. **Añadir** la vainilla a la nata y el mascarpone. **Añadir** el azúcar y batir hasta obtener una crema flexible, lisa y ligera.

OPCIÓN

Para una mejor difusión de la vainilla, se podrán **dejar madurar** las vainas rajadas y raspadas en la nata durante una noche, después añadir el mascarpone y el azúcar.

VERSIÓN VASITOS INDIVIDUALES

Una vez enfriado el sirope, **colocar** los babás en una candidera y cubrirlos con sirope.

Voltear los babás al cabo de 15 min y dejar empapar en el sirope durante toda la noche en la nevera. **Ecurrir** al día siguiente.

Colocar 6 u 8 bolas de babá empapadas y escurridas en los vasitos.

Nivelar con ron vainilla a la altura de los babás.

Montar la nata ligera y con una boquilla acanalada, escudillar un rosetón por encima de los babás.

Igualar la nata al nivel del vaso con una espátula.

Proteger con un disco fino de cobertura negra, anteriormente atemperada y extendida entre dos hojas de papel guitarra después cortar con cristalización al diámetro de los vasitos utilizados.

VERSIÓN TARRO PARA LLEVAR

Rellenar tres cuartos de los tarros con bolas de babá empapadas y escurridas.

Añadir las vainas de vainilla utilizadas para el sirope.

Nivelar los babás rellenando el tarro con ron avainillado.

Cerrar los tarros herméticamente y almacenar en la nevera.





CRÈME BRULÉE
A LAS VAINAS DE VAINILLA

PARA UNAS 20 PERSONAS

MASA CRÈME BRÛLÉE NOROHY

Leche entera.....	510 g
Nata para montar 35 %.....	2 000 g
Yemas.....	760 g
Azúcar.....	250 g
Vaina de vainilla NOROHY	48 g

Rajar y extraer la pulpa de vainilla, **poner** esta pulpa en la leche así como las cortezas rajadas.

Templar y dejar reposar una noche.

Añadir la nata, así como las yemas y el azúcar.

Verter en platos normales o de porcelana.

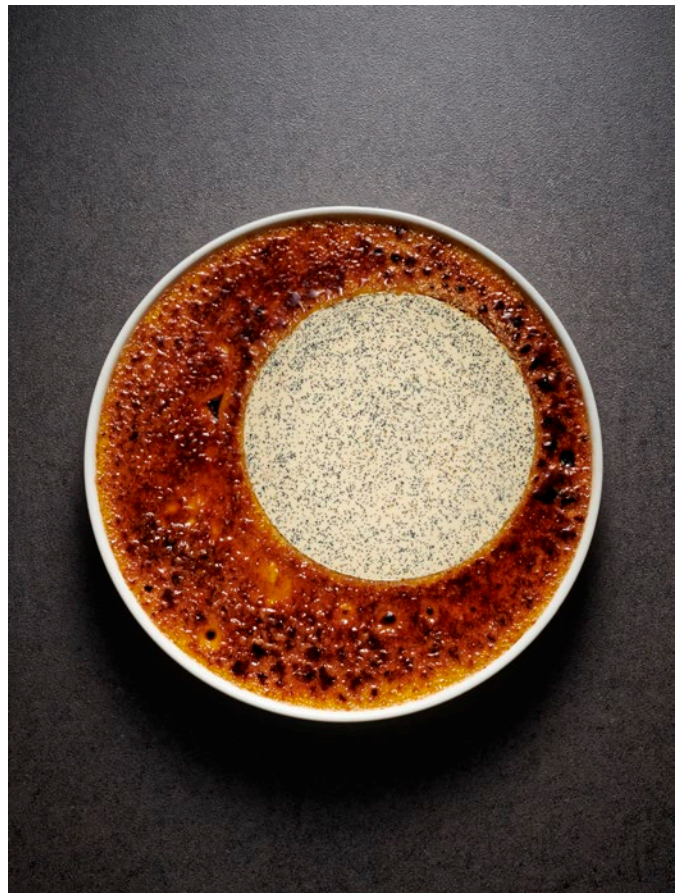
Cocer a 90 °C hasta obtener una crema lisa y temblorosa.

Reservar en frío.

ACABADO

Azucarar una primera vez las crèmes brulées enfriadas.

Limpiar los bordes de la porcelana, después **caramelizar**, **azucarar** un segunda vez y **caramelizar** de nuevo.



CONSEJO DEL CHEF

Para mantener los granos de vainilla en suspensión en el centro de la crème brûlée, habrá que hervir la nata, la leche con la vainilla rajada y raspada.

Después verter el líquido sobre la mezcla azúcar y yemas.

Sin embargo, la textura de degustación dará una sensación más grasa que la receta inicial.



BLANC MANGER CON GRANOS DE VAINILLA,
JARDÍN DE FRUTOS ROJOS & RUIBARBO CONFITADO



BLANC-MANGER A LA VAINILLA

Queso blanco 40 %.....	335 g
Nata UHT 35 %.....	335 g
Azúcar	65 g
Gelatina en polvo	10 g
Agua.....	50 g
Vaina de vainilla NOROHY	12 g

Mezclar la gelatina en polvo con el agua.

Templar el queso blanco y añadir el azúcar y la vainilla raspada.

Batir la nata con textura espumosa.

Fundir la gelatina en el microondas, después añadir el queso fresco blanco templado.

Cuando alcance 35 °C, **añadir** la nata montada.

Verter en cubo inoxidable de 5 cm x 5 cm y reservar en frío.

RUIBARBO A LA VAINILLA CONFITADO EN EL HORNO

Ruibarbo.....	2 kg
Azúcar moreno.....	CS
Vaina de vainilla NOROHY	8 g

Pelar el ruibarbo y cortar en trozos de 12 cm.

Rajar y raspar las vainas de vainilla, después extender los granos sobre los trozos de ruibarbo.

Colocar en una candelera, después espolvorear azúcar moreno por encima de ruibarbo.

Cocer a 100 °C unos minutos. El corazón del ruibarbo debe mantenerse crujiente.

OPALINE VAINILLA

Fondant confitería.....	600 g
Glucosa.....	400 g
Vaina de vainilla NOROHY	8 g

Llevar a ebullición la mezcla de fondant, glucosa y vainilla (previamente raspada) hasta alcanzar 155 °C.

Extender sobre una hoja de silicona y **dejar enfriar** antes de triturar en polvo.

Reservar en un recipiente hermético hasta el momento de la cocción.

Espolvorear ligeramente sobre una tela de silicona.

COCCIÓN

Hornear a 140/150 °C de manera que el polvo se funda.

Dejar enfriar. Despegar, reservar en la estufa hasta su utilización.

Conservar protegido de la humedad.

COULIS DE FRAMBUESA

Pulpa de frambuesa.....	85 g
Glaseado neutro Absolu Cristal.....	55 g
Zumo de limón	1/2

Batir la pulpa de frambuesa, el glaseado y el zumo de limón.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Frambuesas.....	100 g
Grosellas.....	50 g
Fresas.....	100 g
Fresas silvestres.....	50 g
Brotos de guisantes	CS

Desmoldar en el centro de un plato un cubo de blanc manger.

Añadir un trozo de ruibarbo confitado con algunos frutos rojos acompañados de brotes de guisantes.

Decorar el blanc manger con opalinas.



MELOCOTONES RUSTIDOS
HELADO A LA ALMENDRA DULCE



HOJALDRADO INVERTIDO

Mantequilla seca 84 %.....	280 g
Harina T55.....	100 g
Harina T55.....	236 g
Sal.....	8 g
Vinagre blanco.....	2 g
Agua.....	100 g
Mantequilla fundida	80 g

1ª MASA

Con el gancho mezclar la mantequilla con la pequeña pesada de harina, después formar en pastón cuadrado.

2ª MASA

Con el gancho amasar la pesada grande de harina con la sal, el agua, el vinagre y la mantequilla fundida (templada). Formar en cuadrado y dejar reposar.

PLEGADO

Poner la 2ª masa en el centro de la 1ª masa después dar un vuelta doble. Dejar reposar después dar otra vuelta doble. Dejar reposar después dar una vuelta simple.

Dejar reposar una noche. Dar una última vuelta simple después extender y cortar.

—
Atención, es preferible hacer primero la 2ª masa y realizar antes del plegado la 1ª masa para una facilidad de plegado.

HELADO DE PASTA DE ALMENDRAS 50 %

Pasta de almendras de Provenza 50 %.....	500 g
Leche entera.....	1 480 g
Leche en polvo 0 % MG.....	60 g
Azúcar.....	25 g
Estabilizante para helado.....	8 g
Azúcar invertido	90 g
Nata para montar 35 %.....	110 g

Pesar cuidadosamente todos los ingredientes.

Aflojar con las varillas o con la batidora la pasta de almendras en un poco de leche entera cogida de la cantidad total de la fórmula.

Poner la leche entera restante en la pasteurizadora regulada en pasteurización alta o en una cacerola.

Cuando la mezcla llegue a 30 °C aproximadamente, **añadir** la leche desnatada en polvo, el estabilizante, el azúcar invertido y la nata.

A 45 °C, **añadir**, agitando muy fuerte la pasta de almendras aflojada.

Efectuar el ciclo completo de pasteurización.

Dejar reposar 12 h a 4 °C. Mantecar.

Después de la extrusión del helado, **almacenar** las cubetas cerradas a -18/-20 °C.

ARLETTES CRUJIENTES

Azúcar.....	60 g
Hojaldrado Invertido	400 g
Vaina de vainilla NOROHY	4 g

Rebajar el hojaldre a 2,5 mm de espesor.

Cortar en placa de 30 cm × 40 cm.

Rajar la vaina de vainilla y **extraer** la pulpa.

Mezclar los granos obtenidos con el azúcar.

Espolvorear el azúcar avainillado sobre la media placa de hojaldre, después enrollarlo.

Apretar bien el rollo obtenido en un film alimentario.

Reservar en frío.

Cortar el rollo en rodajas de 2 mm, después **extender** entre dos hojas de cocción a 1 mm de espesor.

Cocer entre dos placas conservando las dos hojas de cocción, hasta obtener un color dorado uniforme.

Reservar en lugar seco.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Melocotones blancos.....	2 000 g
Melocotones.....	2 000 g
Miel de acacia.....	400 g
Mantequilla seca 84 %.....	400 g
Romero.....	CS
Vaina de vainilla NOROHY	CS

Cortar los dos tipos de melocotones en dos medios orejones.

Mondar con ayuda de agua hirviendo después agua helada la totalidad de los orejones. **Reservar** en la nevera.

Al minuto, **calentar** un poco de miel y de mantequilla (a igual peso).

Añadir una brizna de romero, un cuarto de vaina de vainilla rajada y tres orejones de melocotones de colores variados.

Regar regularmente estos y **rostir** a fuego lento.

Escudillar los orejones en un plato.

Desglasar la mantequilla y la miel con un poco de agua.

Después **regar** los melocotones.

Poner la brizna de romero y la vainilla, **añadir** una quenelle de helado Almendra y **acompañar** con unas Arlettes.

TARTELETA ESTRATO CHOCOLATE



PARA 24 TARTELATAS

PASTA SABLÉ VAINILLA

Mantequilla seca 84 %.....	240 g
Sal fina.....	4 g
Azúcar glas.....	180 g
Almendras en polvo.....	60 g
Huevos enteros.....	100 g
Harina T55.....	120 g
Harina T55.....	350 g
Vaina de vainilla NOROHY	24 g

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal fina, el azúcar glas, el polvo de almendras, los huevos, las vainas de vainilla raspadas y la pequeña cantidad de harina.

Cuando la mezcla sea homogénea, **añadir** la cantidad más grande de harina restante, de manera muy breve.

Extender entre dos hojas de plástico y **reservar** en el congelador.

MÔELLEUX VAINILLA

Almendras en polvo	70 g
Almidón de maíz	10 g
Azúcar	80 g
Huevos enteros	50 g
Yemas	22 g
Nata para montar 35 %	70 g
Levadura química	1 g
Vaina de vainilla NOROHY	24 g

Mezclar la almendra en polvo, el almidón de maíz, el azúcar, la levadura química y las vainas de vainilla raspadas.

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

COMO UNA CRÈME BRÛLÉE

Nata UHT 35 %	220 g
Leche entera	45 g
Yemas	45 g
Azúcar	30 g
Gelatina en polvo 200 Bloom	2 g
Agua	10 g
Vaina de vainilla NOROHY	48 g

Llevar a ebullición la nata y la leche con las vainas raspadas, **dejar infundonar** filmar unas 2 h.

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

Mezclar los huevos y el azúcar.

Cocerlo todo a 84 °C.

Colar y **añadir** la gelatina previamente hidratada.

GANACHE VAINILLA

Nata UHT 35 %	110 g
Agua mineral	60 g
Natur Emul	1,5 g
Gelatina en polvo 200 Bloom	1,5 g
Agua	6 g
Cobertura Opalys 33 %	90 g
Vaina de vainilla NOROHY	28 g

Calentar el agua y la nata e infundonar con las vainas de vainilla raspadas. **Colar**.

Añadir el Natur Emul y llevar a ebullición.

Añadir la gelatina anteriormente hidratada.

Verter progresivamente sobre el chocolate previamente fundido.

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Dejar cristalizar idealmente una noche a temperatura ambiente.

CREMA CHANTILLY

Nata UHT 35 %	125 g
Azúcar	20 g
Nata UHT 35 %	125 g
Vaina de vainilla NOROHY	24 g

Infundonar las vainas de vainilla raspadas con la primera parte de nata y azúcar, unas 2 h.

Colar por el chino y **rectificar** el peso de nata.

Añadir el resto de la nata y **reservar** en la nevera.

Montar la crema chantilly bien fría y **utilizar** enseguida.

DECORACIÓN TARTALETA

Cobertura Araguani 72%	350 g
------------------------------	-------

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Preparar el bizcocho tierno, la pasta sablé vainilla, la ganache vainilla.

Moldear las tartaletas y **cocerlas** a 150 °C unos 15 min.

Verter unos 12 gr de bizcocho tierno por tartaleta y **cocer** a 160 °C aproximadamente 10min. **Dejar enfriar**.

Preparar la crème brulée vainilla después **verter** hasta el borde de la tartaleta. **Reservar** en la nevera.

Con cobertura Araguani 72 % precristalizada, **realizar** puntos sobre una tira de hoja guitarra, **cubrir** con una segunda tira y **presionar**.

Separar las dos hojas, después, sobre una cara, **escudillar** 4 g de ganache de vainilla directamente sobre el chocolate.

Cubrir con una segunda hoja de manera que la ganache vainilla quede entre dos gotas de chocolate después **cortar** con un corta-pastas de 7 cm de diámetro. **Dejar cristalizar** en la nevera.

Con cobertura Araguani descristalizada, **pegar** en superposición 3 decoraciones rellenas después **pegarlas** a continuación sobre las tartaletas.

Montar la chantilly después **realizar** un rosetón y **terminar** rallando algunas habas de chocolate por encima de las tartaletas.

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.



PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

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 x 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 x 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.



COMINA



CREMA INGLESA DE BASE CON HUEVO

Leche entera UHT.....	315 g
Nata UHT 35 %.....	135 g
Huevos enteros.....	90 g
Azúcar.....	10 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.

CREMOSO INTENSO WAÏNA 35 %

Crema inglesa de base con huevo	500 g
Gelatina en polvo	7 g
Agua de hidratación.....	35 g
Cobertura WAINA 35%.....	410 g

Cuando la crema inglesa esté caliente y batida, **añadir** la gelatina hidratada.

Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido.

Batir enérgicamente cuanto antes para perfeccionar la emulsión.

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

CONFITADO DE PERA Y LIMÓN

Azúcar.....	50 g
Pectina NH SOSA	10 g
Pulpa de pera William.....	300 g
Glucosa DE35/40	50 g
Zumo de limón.....	10 g

Mezclar el azúcar con la pectina NH. **Calentar** el puré de pera y el jarabe de glucosa a 40 °C e **incorporar** la mezcla azúcar-pectina.

Llevar a ebullición y añadir el zumo de limón.

SALSA DE VAINILLA

Leche entera UHT.....	200 g
Fécula de patata SOSA	5 g
Nata UHT 35 %.....	50 g
Azúcar.....	20 g
TADOKA NOROHY	0,5 ud.

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

Calentar el resto de la leche, la nata, el azúcar y la vainilla entre 85 °C y 90 °C.

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

Ponerlo todo en el recipiente de cocción y llevar a ebullición. **Batir** enérgicamente. Reservar en la nevera.

PERA POCHADA CON VAINILLA

Pera decana.....	10 uds.
Agua mineral	2000 g
Azúcar moreno	300 g
Zumo de limón.....	60 g
Vaina de vainilla BIO de Madagascar NOROHY	12 g

Pelar y cortar las peras por la mitad y quitarles el corazón.

Sumergir las peras inmediatamente en agua con limón para evitar que se ennegrezcan.

Llevar a ebullición el agua, el azúcar moreno, el zumo de limón y la vainilla raspada.

Añadir las peras y cocerlo todo a fuego muy suave hasta que las peras dejen de estar duras al pincharlas con un cuchillo.

Reservar las peras en la nevera.

VELO DE LIMÓN

Azúcar.....	100 g
Goma kappa SOSA	3 g
Goma garrofín SOSA	2 g
Puré de limón Femminello 100%	295 g
Agua mineral	100 g

Mezclar el azúcar, la goma kappa y la goma garrofín, y verter en lluvia sobre el puré de limón a 4 °C y el agua.

Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C.

Verter enseguida sobre placa de acero inoxidable caliente (unos 85 °C) e inclinar la placa para deslizar la masa y cubrir, así, la superficie total con una fina capa.

Pesar 250 g para una placa 40×60 cm para obtener un velo fino pero manipulable. Ajustar el peso según la necesidad.

Reservar en la nevera y cubrir con film transparente para evitar que se seque.



PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Preparar el cremoso de vainilla y dejar cristalizar en el frigorífico.

Preparar las peras confitadas y verter en un marco de 34×34 cm y 2 mm de altura. **Congelar.**

Poner un marco de 4 mm de grosor sobre el confitado de pera y enmarcar el cremoso de vainilla. **Congelar.**

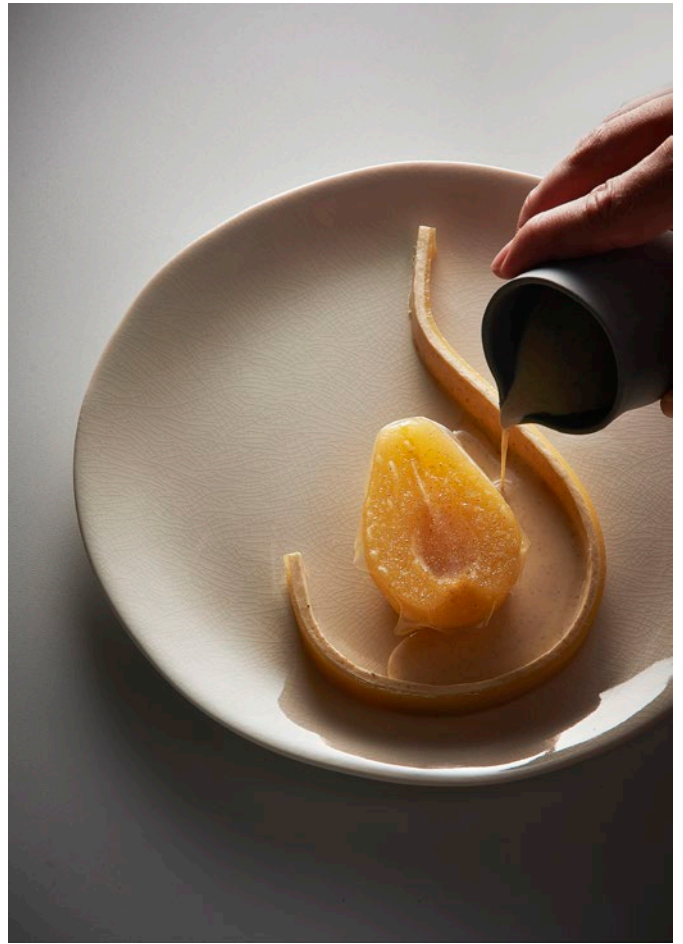
Cortar tiras de 1,5×34 cm. **Reservar** en el congelador.

Preparar las peras pochadas, la salsa de vainilla tipo crema inglesa y el velo de limón. **Reservar** en la nevera.

Ecurrir las peras cortadas por la mitad. **Colocar** una media pera en el centro del plato y poner un disco de 8 cm de velo de limón sobre la pera.

Rehogar una tira de pera y cremoso de vainilla y ponerla sobre el lado dándole la forma de la media pera por el lado del plato.

Servir la salsa de vainilla por el lado de la pera y, con un colador pequeño, tamizar vainilla en polvo sobre el velo de limón.



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 infundir 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.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

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.



.....
BABÁ ROLLS



PARA 24 COPAS DE HELADO

HELADO DE VAINILLA DE BASE DE PASTA DE VAINILLA TAHITENSIS

Leche entera UHT.....	870 g
Leche en polvo 1 % MG SOSA	60 g
Azúcar.....	170 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA	60 g
Dextrosa SOSA	30 g
Nata UHT 35 %.....	225 g
Yemas.....	75 g
Pasta de vainas de vainilla Tahitensis NOROHY	8 g
Estabilizante combinado.....	6 g

En este orden, **verter** la leche en una cacerola o pasteurizadora.

Añadir la leche en polvo a 25°C.

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

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

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

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

Se debe **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.

MEZCLA DE BASE

Leche entera UHT.....	280 g
Fécula de patata SOSA	8 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. **Ponerlo** todo en el recipiente de cocción y **llevar** a ebullición.

GANACHE MONTADA INTENSA OPALYS 33% VAINILLA

Mezcla de base.....	275 g
Pasta de vainas de vainilla Tahitensis NOROHY	4 g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	3 g
Agua de hidratación.....	15 g
CHOCOLATE OPALYS 33%	205 g
Nata UHT 35 %.....	145 g

Mezclar la preparación de base caliente con la gelatina hidratada y la pasta de vainas de vainilla. **Verter** progresivamente sobre el chocolate.

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.

GEL DE RON Y VAINILLA

GLASEADO ABSOLU CRISTAL	460 g
Ron añejo.....	185 g
Pasta de vainas de vainilla Tahitensis NOROHY	5 g

Batir el Absolu Cristal con el ron y la pasta de vainilla. **Reservar**.

MASA DE BABÁ AMASADA

Harina de sémola.....	90 g
Huevos enteros.....	70 g
Levadura ecológica.....	12 g
Flor de sal.....	1,5 g
Azúcar.....	25 g
Mantequilla seca 84 %.....	55 g

Mezclar con la palma de la mano la harina, los huevos, la levadura y la flor de sal.

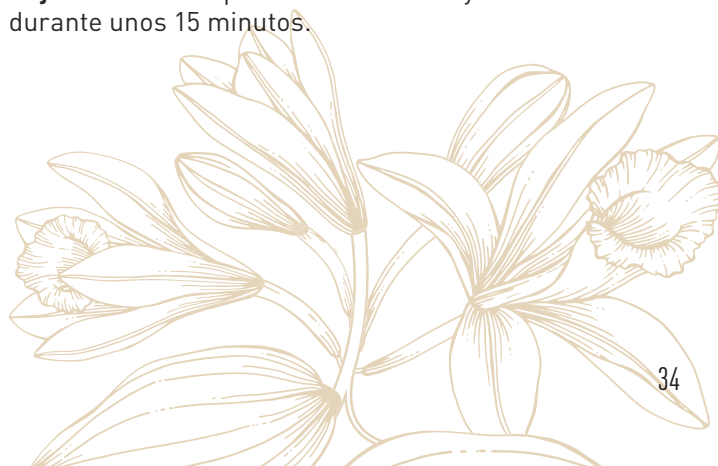
Amasar. Cuando la masa comience a despegarse de los bordes, **añadir** el azúcar de manera progresiva y después la mantequilla a temperatura ambiente.

Dejar de amasar cuando la masa esté bien lisa.

Dejar crecer 10 minutos.

Verter en moldes engrasados con ayuda de una manga pastelera.

Dejar levar hasta que doble el volumen y **hornear** a 160°C durante unos 15 minutos.



MASA DE CIGARRILLO DE VAINILLA

Mantequilla seca 84 %.....	20 g
Harina T55	45 g
Azúcar glas	35 g
Claras.....	45 g
Pasta de vainas de vainilla Tahitensis NOROHY	0,5 g

Tamizar los ingredientes secos juntos.

Mezclar con la lengua pastelera una primera parte de claras con los ingredientes secos y la pasta e **incorporar** la mantequilla fundida.

Añadir la segunda mitad de las claras. **Alisar** y **reservar** en la nevera.

(Atención, no **montar** esta preparación)

Extender la preparación en diversas formas.

Hornear a 200/210 °C durante unos minutos según el tamaño.

SIROPE BABÁ RON VAINILLA

Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	10 g
Agua de hidratación	50 g
Agua	685 g
Azúcar	135 g
Ron	110 g
Pasta de vainas de vainilla Tahitensis NOROHY	10 g

Hidratar la gelatina.

Llevar a ebullición el agua con el azúcar y la pasta de vainas de vainilla.

Añadir la masa de gelatina y el ron.

Reservar.

PASAS HIDRATADAS

Sirope babá ron vainilla	150 g
Pasas rubias.....	50 g

Llevar a ebullición el sirope y poner las pasas a **hidratar** durante 24 horas como mínimo.

Reservar en el sirope.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Realizar la crema helada de vainilla, la ganache montada y el gel de ron vainilla. **Reservar**.

Realizar la masa de babá y **escudillar** 3/4g en semiesferas de 3 cm de diámetro. **Dejar subir** unos 30 minutos a 26 °C y **hornear** durante unos 15-20 minutos a 160 °C. **Reservar** en un lugar seco.

Realizar la preparación de cigarrillos de vainilla sobre una tela de silicona, **realizar** pequeños cigarrillos con una espátula. **Hornear** a 200 °C unos minutos, y **curvar** directamente al sacarlos del horno en un canalón para tejas. **Reservar**.

Realizar el sirope de ron y, aún caliente, **empapar** con él los babás durante unos minutos y, a continuación, las pasas. **Reservar**. **Mantecar** la crema helada de vainilla y **extenderla** en bandejas de fondo plano. **Reservar** en el congelador.

En una copa **colocar** un babá, con una cuchara **recuperar** trozos de gel ron vainilla y **colocar** sobre los bordes de la pared.

Montar la ganache y **escudillar** unos 25g en el centro. **Colocar** algunas pasas empapadas. Con una cuchara de helado **realizar** bolas enrolladas (ver foto) y poner dos bolas por copa.

Poner un cigarrillo de pasta de cigarrillo. **Servir**.



UNAS PALABRAS SOBRE LA RECETA

¡Una versión elegante del babá al ron, maridando crema helada y ganache montada de vainilla Tahitensis, para una experiencia helada y sabrosa!

.....

CANELÉS ESTRIADOS



PARA 24 UNIDADES

MASA PARA CANELÉS

Leche entera UHT.....	835 g
Vaina de vainilla de México NOROHY	18 g
Azúcar.....	375 g
Sal.....	4 g
Mantequilla seca 84 %.....	85 g
Huevos enteros.....	40 g
Yemas.....	100 g
Harina T55.....	210 g
Ron oscuro.....	80 g

Calentar la leche con las vainas de vainilla raspadas y **dejar infundonar** durante 20 minutos.

Colar y **rectificar** el peso de leche si es necesario.

Añadir el azúcar, la sal y la mantequilla.

Añadir los huevos y las yemas (la mezcla debe estar por debajo de 60 °C).

Añadir el ron.

Verter la mezcla poco a poco sobre la harina. **Batir** y **reservar** durante 24 horas a 4 °C.

SIROPE RON VAINILLA

Agua.....	180 g
Vaina de vainilla de México NOROHY	3 g
Azúcar.....	235 g
Ron oscuro.....	80 g

Calentar el agua con la vaina de vainilla raspada y **dejar infundonar** durante 20 minutos. **Añadir** el azúcar y el ron.

Reservar.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Receta para moldes de canelés de 5 cm de alto y 5,5 cm de diámetro.

Realizar la preparación para canelés y el sirope.

Engrasar los moldes de canelés y **verter** 70 g de masa en cada molde.

Hornear durante 10 minutos a 200 °C y a 180 °C durante 15 minutos. Terminar a 165 °C durante 40 minutos.

Desmoldar nada más sacarlos del horno.

Una vez fríos, **sumergirlos** en el sirope de ron y vainilla y ponerlos a **escurrir**.



UNAS PALABRAS SOBRE LA RECETA

La receta regresiva del tradicional canelé bordelés, dotado de un corazón tierno de vainilla de México y un envoltorio crujiente caramelizado de sirope de ron y vainilla.





OROHENA
LA ISLA FLOTANTE REVISITADA



TIPO CREMA INGLESA VAINILLA DE TAHITÍ

Leche entera UHT.....	690 g
Nata UHT 35 %.....	170 g
Vaina de vainilla de Tahití NOROHY	14 g
Azúcar.....	20 g
Almidón de maíz.....	8 g
CHOCOLATE BLOND ORELYS 35 %	35 g

Infusionar en frío la vainilla raspada en la nata y la leche durante 12h.

Llevar a ebullición y dejar infusionar 20 min tapado.

Colar y **añadir** progresivamente el azúcar mezclado con el almidón de maíz después **llevar** a ebullición.

Cuando la mezcla esté a 60 °C **verter** sobre la cobertura Orellys y **batir**.

Dejar cristalizar en la nevera durante 12h.

CLARAS VAINILLA DE TAHITÍ

Vaina de vainilla de Tahití NOROHY	4 g
Claros de huevo.....	120 g
Azúcar	55 g
Crémor tártaro SOSA	1,5 g
Pasta pura de almendra cruda SOSA	30 g

Raspar la vainilla en las claras de huevo y **batir** para repartir bien los granos de vainilla, **añadir** el resto de la vaina y **dejar infusionar** durante 12h como mínimo.

Montar las claras a velocidad media y **añadir** progresivamente la mezcla azúcar y crémor tártaro.

Añadir a continuación de manera delicada la pasta pura de almendra cruda con la lengua pastelera.

Con ayuda de una manga de 20 mm de diámetro **escudillar** grandes gotas de unos 10 gr sobre una tela silicona engrasada y **cocer** 1 min a 180 °C en horno ventilado.

Reservar en frío.

OPALINA CARAMELO ALMENDRA

Fondant SOSA	190 g
Glucosa DE38/40	130 g
Almendra blanqueada fileteada SOSA	85 g

Cocer el fondant, la glucosa hasta 170 °C.

Verter sobre una hoja de silicona, **dejar enfriar**.

Picar en polvo fino.

Conservar en lugar seco.

Tostar las almendras 20 min a 150 °C y **reservar**.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Realizar la crema inglesa y las claras vainilla de Tahití.

Esparcir la opalina sobre una tela de silicona ligeramente engrasada y con un cortapastas de 10 cm, **cortar** 12 discos.

Cortar a continuación círculos de 8 cm en el interior para realizar discos perforados.

Poner trocitos de almendras tostadas y **poner** en el horno 2 minutos a 175 °C.

Verter 70 gr de crema inglesa en los vasitos y **poner** una gota de claras sobre la crema inglesa.

Colocar un disco de opalina sobre los bordes del vasito y **terminar** espolvoreando el postre con polvo de vainilla.



ORIWA

TARTELETA DE VAINILLA Y ACEITUNAS



CREMOSO ACEITE DE OLIVA

Leche entera UHT.....	180 g
CHOCOLATE OPALYS 33%	250 g
Aceite de oliva.....	260 g

Calentar la leche, **emulsionar** con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate fundido.

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Añadir el aceite de oliva y **batir** de nuevo.

Dejar cristalizar en la nevera.

BIZCOCHO ACEITE DE OLIVA LIMÓN

PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 50 %	180 g
Huevos enteros.....	120 g
Vaina de vainilla de Tahití NOROHY	6 g
Harina T55	13 g
Fécula	13 g
Flor de sal.....	1 g
Corteza de limón	3 g
Aceite de oliva.....	70 g

Montar al lazo la pasta de almendras con los huevos y la vainilla raspada.

Tamizar la harina y la fécula juntas, **añadir** la flor de sal.

Picar las cortezas de limón amarillo y **mezclarlas** con el aceite de oliva.

Mezclar las dos masas juntas y **acabar** incorporando la harina, la fécula y la flor de sal.

CONFITADO DE LIMÓN

Azúcar.....	40 g
Pectina NH.....	9 g
Pulpa de limón triturado.....	210 g
Zumo de limón.....	170 g
Azúcar.....	75 g
Vaina de vainilla de Tahití NOROHY	2 g

Mezclar la pequeña cantidad de azúcar con la pectina.

Calentar la pulpa de limón triturado, el zumo de limón, la cantidad grande de azúcar y la vainilla.

A 40 °C **añadir** el azúcar y la pectina después **llevar a ebullición**.

PASTA DULCE VAINILLA

Mantequilla seca 84%	150 g
Sal	2 g
Azúcar glas.....	110 g
Almendra blanqueada en polvo extra fina.....	40 g
Huevos enteros.....	65 g
Harina T55	75 g
Harina T55	210 g
Vaina de vainilla de Tahití NOROHY	6 g

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal fina, el azúcar glas, la almendra en polvo, la vainilla anteriormente 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, de manera rápida.

PINTURA VAINILLA

Yemas de huevo	220 g
Nata UHT 35%	55 g
Vaina de vainilla de Tahití NOROHY	22 g

Batir las yemas, la nata y la vainilla.

ABSOLU CÚRCUMA

Nappage Absolu cristal	700 g
Agua	70 g
Vaina de vainilla de Tahití NOROHY	14 g
Cúrcuma	2,8 g

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua, la vainilla y la cúrcuma en polvo.

ESPUMOSO VAINILLA

Gelatina en polvo 220 Bloom	3 g
Agua para hidratación.....	15 g
Nata UHT 35%	60 g
Vaina de vainilla de Tahití NOROHY	20 g
Azúcar.....	25 g
Nata UHT 35%	290 g

Hidratar la gelatina con el agua.

Llevar a ebullición la primera cantidad de nata con la vainilla. **Dejar infundir** 15 minutos.

Colar por el chino, **añadir** el azúcar y **volver a calentar**, **añadir** la gelatina.

Montar la segunda cantidad de nata espumosa.

Realizar la mezcla a 55 °C.

GLASEADO ABSOLU PARA PULVERIZAR VAINILLA

Nappage Absolu cristal	700 g
Agua	71 g
Vaina de vainilla de Tahití NOROHY	21 g

Llevar a ebullición el glaseado Absolu Cristal neutro con el agua y la vainilla, y **pulverizar** la mezcla aún líquida a 80 °C.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Realizar el cremoso aceite de oliva, el bizcocho, la pintura, el absolu cúrcuma y el limón confitado. **Reservar**.

Realizar la pasta dulce, **extender** entre dos hojas guitarra y **congelar**.

Cortar tiras después **moldear** las tartaletas de 6.5 cm de diámetro. **Cocer** a 145 °C durante unos 15 minutos.

Verter 15 g de bizcocho en cada tartaleta después **cocer** a 165 °C unos 7 minutos.

Pulverizar la pintura vainilla sobre los bordes de la tartaleta al sacarlas del horno y **volver a poner** en el horno 2 minutos a 165 °C.

En un molde semiesfera de silicona de 7 cm, **encamisar** los bordes con una capa muy fina de Absolu cúrcuma para que el Absolu haga burbuja. **Congelar**.

Realizar el espumoso vainilla, escudillar 15 gr por encima del absolu cúrcuma. **Congelar**.

Desmoldar y **aplicar** un velo de glaseado Absolu vainilla anteriormente calentado a 80 °C y **mantener** en congelación.

En el fondo de la tarta, **escudillar** 5 gr de confitado de limón sobre el bizcocho.

Alisar a nivel del cremoso aceite de oliva y **colocar** el espumoso vainilla



PAVLOVA DE VAINILLA Y GROSELLA NEGRA



MERENGUE SUIZO

Clara de huevo.....	330 g
Azúcar	670 g

Poner las claras y el azúcar glas en un bol.

Colocar al baño María y batir con las varillas hasta que alcance 55/60 °C.

Retirar la mezcla del fuego y **montar**, a continuación, con una batidora.

COMPOTA DE GROSELLA NEGRA

Puré de grosella negra.....	600 g
Grosellas negras congeladas	400 g

Cocer el puré de grosella negra y las grosellas a fuego lento durante unos minutos.

Reservar a 4°C.

CHANTILLY GELIFICADA CON EXTRACTO DE VAINILLA

Nata UHT 35 %.....	900 g
Azúcar	54 g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	3,6 g
Agua de hidratación	18 g
Extracto de vainilla NOROHY	30 g

Calentar una pequeña parte de la nata con el azúcar y **mezclar** con la gelatina hidratada para fundirla.

Añadir el resto de la nata fría y el extracto de vainilla.

Reservar a 4 °C durante al menos 12 horas.

HELADO CON EXTRACTO DE VAINILLA

Leche entera UHT	540 g
Leche en polvo 1 % MG SOSA	40 g
Nata UHT 35 %.....	200 g
Yemas	30 g
Azúcar	140 g
Azúcar invertido	10 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA	30 g
Estabilizante combinado.	2 g
Extracto de vainilla NOROHY	13 g

Calentar la leche a 25 °C, **añadir** la leche en polvo y el extracto de vainilla.

Cuando alcance 30 °C, **añadir** la glucosa atomizada y los azúcares (reservar una parte para el estabilizante), y las yemas y la nata a 35 °C.

A 45 °C, **añadir** el resto del azúcar mezclado con el estabilizante.

Pasteurizar el conjunto a 85 °C, **batir** y **enfriar** rápidamente a 4 °C.

Dejar reposar durante al menos 12 horas a 4 °C.

Batir y **mantecar**.

BAÑO OPALYS VAINILLA

Chocolate Opalys 33 %.....	250 g
Aceite de pepitas de uva	17 g
Manteca de cacao.....	23 g
Extracto de vainilla NOROHY	6 g

Fundir juntos todos los ingredientes. **Reservar**.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Elaborar el helado de vainilla. **Dejar reposar** durante al menos 12 horas.

Preparar la chantilly.

Realizar el merengue suizo y **extender** unos 200g entre dos hojas de papel sulfurizado con ayuda de un rodillo.

Arrugar las hojas y **secar** en la estufa durante 24 horas.

Preparar la compota de grosella negra y **reservar** hasta el momento de servir.

Mantecar el helado de vainilla y, con una manga con boquilla de 18 mm, **escudillar** discos de unos 30 g.

Congelar.

Realizar el baño Opalys vainilla y, con un palillo, **sumergir** los discos de helado de vainilla. **Reservar** hasta el momento de servir.

Romper las hojas de merengue suizo en trozos grandes y **reservar**.

Montar la chantilly y **escudillar** una pequeña punta sobre el plato para pegar el disco de helado de vainilla.

Colocar, a continuación, 20 g de chantilly y unos 15 g de compota de grosella negra en el centro.

Repetir una vez más y **terminar** con una tercera hoja de merengue suizo.

Espolvorear ligeramente con vainilla en polvo.

SOUFFLÉ DE PERA Y VAINILLA



CALCULADA PARA 24 POSTRES

PERA POCHADA CON PASTA DE VAINAS DE VAINILLA

Pera decana.....	630 g
Agua mineral.....	1300 g
Azúcar moreno.....	190 g
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	38 g

Pelar y cortar las peras en cuartos.

Sumergir las peras inmediatamente en agua con limón para evitar que se ennegrezcan.

Llevar a ebullición el agua, el azúcar moreno y la pasta de vainas de vainilla.

Añadir las peras y **cocerlo** todo a fuego muy suave hasta que las peras dejen de estar duras al pincharlas con un cuchillo.

Reservar las peras en la nevera.

BASE SOUFFLÉ DE VAINILLA

Mantequilla seca 84%.....	82 g
Harina.....	82 g
Leche entera UHT.....	820g
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	12 g

Realizar un roux con la mantequilla y la harina y **reservar**.

Calentar la leche y la pasta de vainas de vainilla y **añadir** el roux en varias veces para preparar una bechamel.

Llevar a ebullición y cocer durante 2 minutos.

SOUFFLÉ DE VAINILLA

Base soufflé de vainilla.....	1000 g
Yemas.....	240 g
Claras de huevo.....	440 g
Azúcar.....	240 g
Cremor tártaro SOSA	4 g

En una cacerola, **calentar** la base soufflé a unos 50 °C para alisarla bien. **Añadir** las yemas y **mezclar** bien.

Por otro lado, **montar** las claras con el azúcar y el cremor tártaro previamente mezclados.

Mezclar las dos preparaciones suavemente.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Realizar las peras pochadas y la base de soufflé de vainilla. **Reservar**.

Engrasar los moldes de soufflé con mantequilla y azúcar.

Colocar 20 g de peras pochadas cortadas en daditos en el fondo del molde de soufflé y **rellenar** con la preparación para soufflé.

Hornear durante 7 minutos a 175 °C con el ventilador activado.

Servir inmediatamente nada más sacar del horno



CUENCO DÁLMATA



PARA 80 UNIDADES

HELADO CON EXTRACTO DE VAINILLA

Leche entera UHT	1100 g
Leche en polvo 1 % MG SOSA.....	62 g
Azúcar	280 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA	120 g
Nata UHT 35 %.....	400 g
Procrema Bio 5.....	5 g
Natur Emul SOSA	3 g
Extracto de vainilla NOROHY	40 g

Mezclar una parte del azúcar (aproximadamente un 10%) con el estabilizante Procrema Bio 5 y el Natur Emul.

Calentar la leche a 25 °C, **añadir** la leche en polvo y el extracto de vainilla.

Cuando alcance 30 °C, **añadir** los azúcares.

A 35 °C, **añadir** la nata.

A 45 °C, **añadir** el 10 % de azúcar mezclado con el estabilizante, y el extracto de vainilla.

Pasteurizar el conjunto a 85 °C, **batir** y **enfriar** rápidamente a 4 °C.

Dejar reposar durante al menos 12 horas a 4 °C.

Colar, batir y **mantecar**.

SABLÉ DE CEREALES

Almendra al natural en polvo SOSA	130 g
Éclat d'or	130 g
Copos de avena.....	65 g
Nueces de Grenoble.....	25 g
Semillas de calabaza	25 g
Semillas de cáñamo.....	13 g
Semillas de lino	13 g
Mantequilla seca 84%.....	250 g
Harina de trigo Tradición Francesa	100 g
Harina de centeno	100 g
Azúcar moreno	160 g
Yogur natural	75 g

Triturar de manera irregular la almendra en polvo, el Éclat d'or, los copos, las nueces y las semillas.

Mezclar todos los ingredientes juntos.

CHANTILLY CON EXTRACTO DE VAINILLA

Nata UHT 35 %.....	1400 g
Azúcar	110 g
Extracto de vainilla NOROHY	30 g

Montar la nata fría con el extracto de vainilla y el azúcar.

Reservar en frío.

COMPOTA DE HIGO

Higo.....	2400 g
Azúcar	190 g
Aceite de oliva	70 g

Cortar los higos en brunoise. **Cocer** la mitad de los higos con el azúcar y el aceite de oliva.

Reservar y **añadir** el resto de los higos.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Eneldo.....	40 g
Glaseado Absolu Cristal	80 g
Higo.....	500 g

Preparar el helado, el sablé, las rodajas de higos, la compota de higo y la chantilly.

Extender el sablé a un grosor de 2mm. **Congelar** y **cortar** discos de 7 cm de diámetro.

Colocar los discos sobre el reverso de un molde de silicona de 7,5 cm de diámetro.

Hornear a 150 °C durante unos 12 minutos.

Mantecar el helado

Agregar unos 30 g de compota en los cuencos de sablé.

Añadir una bola de helado encima. Con una manga con boquilla de 18 mm de diámetro, **escudillar** una gota grande de chantilly.

Batir el Absolu Cristal y la mitad de su peso con compota de higo.

Terminar con gotas de Absolu de higo, una ramitas de eneldo y unas rodajas finas de higo.



FLOR DE MANGO



NAMELAKA OPALYS VAINILLA

Leche entera	275 g
Pasta de vainas de vainilla Tahitensis NOROHY	10 g
Glucosa	15 g
Gelatina.....	7 g
Agua de hidratación	35 g
Chocolate OPALY 33 %	510 g
Nata para montar 35%.....	550 g

Calentar la leche con la pasta de vaina de vainilla y la glucosa. **Añadir** la gelatina hidratada. **Verter** progresivamente sobre el chocolate previamente fundido.

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. **Añadir** la nata líquida fría. **Batir** de nuevo.

Dejar cristalizar idealmente una noche en la nevera.

COULIS DE MANGO GELIFICADO

Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	12 g
Agua de hidratación	60 g
Puré de mango Kesar y Alphonso 100% ADAMANCE	490 g
Puré de fruta de la pasión 100% ADAMANCE	185 g
Azúcar.....	60 g
Brunoise de mango	185 g

Hidratar la gelatina. **Calentar** un tercio del puré con la gelatina a 50°C.

Añadir el azúcar y, a continuación, el resto de la pulpa y el mango en brunoise. **Verter** y **dejar gelificar** en la nevera. **Congelar**.

MASA SABLÉ DE ALMENDRA

Harina T55	74 g
Azúcar glas.....	28 g
Harina de almendra extrafina SOSA	9 g
Sal	0,63 g
Mantequilla seca 84 %.....	38 g
Huevos enteros.....	16 g

Mezclar los ingredientes secos con la mantequilla fría cortada en dados hasta obtener una textura arenosa.

Cuando la mezcla sea más o menos homogénea, **añadir** los huevos fríos. **Dejar de mezclar** cuando se obtenga una masa homogénea.

Reservar en la nevera o **extender** enseguida.

Hornear a 150°C durante 20 minutos en horno ventilado.

SABLÉ PRENSADO INSPIRATION PASIÓN

Masa sablé de almendra	150 g
ÉCLAT D'OR	100 g
INSPIRATION PASIÓN VALRHONA	150 g

En la mezcladora, **desmiglar** la masa sablé cocida. Después, **incorporar** el Éclat d'Or y la cobertura de frutas fundida.

Truco: puede utilizar los restos de la masa sablé que utiliza habitualmente en el resto de sus preparaciones.

GLASEADO ABSOLU PARA PULVERIZAR

GLASEADO ABSOLU CRISTAL	455 g
Agua mineral	46 g
Vainas de vainilla bio de Madagascar NOROHY	3 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.

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Realizar la Namelaka de vainilla y **reservar**.

Realizar el coulis de mango gelificado y **verter** rápidamente 40g en moldes semiesferas de 7 cm de diámetro, **dejar gelificar** en la nevera y **congelar**. **Realizar** el sablé prensado Inspiration Pasión y **realizar** discos de 6 cm de diámetro (15g). **Congelar**. **Preparar** los aros de 7 cm con tiras de hojas de estructura sobre una tela siliconada.

Colocar los discos de sablé prensado.

Montar el namelaka de vainilla y **escudillar** directamente 40g en los aros, colocar la cúpula de coulis de mango aplicando una ligera presión para que **suba** el namelaka. **Congelar**.

Desmoldar, retirar la hoja de estructura y **aplicar** con una pistola un ligero velo de glaseado Absolu Cristal neutro. **Realizar** pequeños discos con chocolate Opalys y vainilla en polvo.

Colocar una decoración por individual.

UNAS PALABRAS SOBRE LA RECETA

El juego de texturas entre el crujiente del sablé prensado y la untuosidad del namelaka ofrece una escala de sabores tropicales golosa y refrescante.

ISLA

PAVLOVA DE FRESA, VAINILLA E HIBISCO



SORBETE DE FRESA E HIBISCO

Puré de frambuesa Meeker 100% ADAMANCE	180 g
Puré de fresa Mara des bois 100% ADAMANCE	565 g
Azúcar	350 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA	110 g
Prosorbet 5 frío/caliente	7,5 g
Fresas Mara des bois	755 g
Flores de hibisco	25 g

Calentar los purés.

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

A 45°C, **añadir** los estabilizantes mezclados con una parte del azúcar inicial (un 10%).

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

Mezclar el sirope, las fresas y las flores de hibisco y **batir**.

Dejar reposar la mezcla durante al menos 4 horas.

Batir y **mantecar** entre -6°C y -10°C.

Congelar a -18°C.

COMPOTA DE FRESA E HIBISCO

Fresas Mara des bois	200 g
Puré de fresa Mara des bois 100% ADAMANCE	40 g
Puré de frambuesa Meeker 100% ADAMANCE	20 g
Azúcar	40 g
Pectina NH SOSA	2 g
Zumo de limón	5 g
Fresas Mara des bois	375 g
Flores de hibisco	10 g

Calentar la cantidad pequeña de fresas frescas con los purés. **Añadir** el azúcar y la pectina NH mezclados previamente.

Llevar a ebullición y **añadir** el zumo de limón.

Enfriar rápidamente.

Cortar en brunoise la segunda cantidad de fresas y **añadirlas** a la compota junto con las flores de hibisco.

Mezclar.

Reservar a 4°C.

MEZCLA DE BASE DE VAINILLA

Leche entera UHT	190 g
Vaina de vainilla de México NOROHY	10 g
Fécula de patata SOSA	5 g

Calentar la leche con la vainilla raspada y **dejar infundiar** durante 20 minutos. **Colar** y **rectificar** el peso de leche si es necesario. **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. **Ponerlo** todo en el recipiente de cocción y **llevar** a ebullición.

CREMA LIGERA OPALYS 33% VAINILLA

Mezcla de base de vainilla	195 g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	2,5 g
Agua de hidratación	12,5 g
CHOCOLATE OPALYS 33% VALRHONA	145 g
Nata UHT 35%	350 g

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

MERENGUE SUIZO

Claros	165 g
Azúcar	330 g
Vaina de vainilla de México NOROHY	5 g
Flores de hibisco	CS

Poner las claras y el azúcar en un bol con la vainilla raspada.

Calentar el bol al baño María y **remover** de vez en cuando hasta que la mezcla alcance 55-60°C. **Retirar** el merengue del baño María y **montar** enseguida con una batidora. **Usar** inmediatamente.

Batir las flores de hibisco y **reservar**.



BIZCOCHO DE VAINILLA

Harina de almendra extrafina SOSA	100 g
Almidón de maíz.....	15 g
Azúcar	115 g
Levadura química SOSA	1,5 g
Vaina de vainilla de México NOROHY	9 g
Nata UHT 35 %.....	100 g
Huevos enteros.....	105 g

Mezclar la almendra en polvo, el almidón de maíz, el azúcar, la levadura química y las vainas de vainilla.

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

PREPARACIÓN Y PRESENTACIÓN

Realizar el sorbete, la compota y la nata ligera.

Realizar el merengue. Con una miniboquilla de cesta con borde liso, **escudillar** en moldes de semiesferas de 6 cm de diámetro ligeramente engrasados tiras de merengue, **montándolas** unas sobre otras y procurando **dejar** un hueco en el centro. **Espolvorear** hibisco en polvo. **Hornear** los merengues a 65°C durante 1:30 h.

Conservar en un lugar seco.

Realizar el bizcocho de vainilla y **verterlo** en un semi-marco sobre una tela de silicona, **hornearlo** a 175°C durante 10 minutos.

Cortar círculos de 5 cm de diámetro.

Montar la crema ligera de vainilla.

Escudillar 10g en el fondo del plato. **Colocar** el bizcocho de vainilla. **Añadir** 20g de compota de fresa.

Escudillar 15g de crema ligera de vainilla con una boquilla lisa de 8 mm.

Poner una bola de sorbete fresa/hibisco en el centro del postre.

Cubrir el sorbete con 5g de compota de fresa. **Colocar** el merengue en el centro sumergiéndolo ligeramente en la crema.

Acabar con tres cuartos de fresa y tres brotes de Melisa Cress.



UNAS PALABRAS SOBRE LA RECETA

Una nueva versión de la pavlova para un postre al plato refinado, que alía el dulzor de la vainilla singular de México, el frescor del hibisco y la acidez de los frutos rojos.





OPALE DE ROSE



PARA 12 UNIDADES

GANACHE MONTADA OPALYS AGUA DE ROSAS

Agua mineral.....	290 g
Fécula de patata SOSA	15 g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	3 g
Agua para hidratación.....	15 g
CHOCOLATE OPALYS 33%.....	240 g
Agua de rosas NOROHY	40 g

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

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

Verter una parte del agua en la mezcla agua-fécula.

Ponerlo todo en una cacerola y **llevar** a ebullición.

Añadir la gelatina hidratada fuera del fuego.

Emulsionar progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido con la lengua pastelera y **batir** cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Agregar el agua de rosas y **volver** a batir.

Dejar cristalizar durante 12 minutos en la nevera.

COULIS GELIFICADO DE NARANJA SANGUINA

Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	5 g
Puré de naranja sanguina ADAMANCE	120 g
Azúcar.....	50 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA	40 g
Puré de naranja sanguina ADAMANCE	190 g

Verter en lluvia la gelatina sobre la pequeña cantidad puré de fruta a 4 °C, después **esperar** entre 15 y 20 minutos a que la gelatina se hidrate.

Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para fundir bien la gelatina, **añadir** el azúcar y la glucosa en polvo, después **verter** sobre la segunda parte de puré a 4 °C.

Batir para homogeneizar bien y **verter** enseguida.

BIZCOCHO DE ALMENDRAS Y AGUA DE ROSAS

Harina de almendras SOSA	140 g
Huevos enteros.....	170 g
Agua mineral.....	30 g
Agua de rosas NOROHY	45 g
Claros.....	210 g
Azúcar.....	90 g
Harina T45.....	110 g

Mezclar la harina de almendras, los huevos, el agua y el agua de rosas.

Montar las claras añadiendo todo el azúcar de golpe.

Incorporar las claras montadas a la primera mezcla, luego **incorporar** la harina previamente tamizada.

MERENGUE ITALIANO DE NARANJA SANGUINA

Puré de naranja sanguina ADAMANCE	70 g
Clara de huevo deshidratada Albuwhip SOSA	7 g
Agua mineral.....	20 g
Azúcar.....	65 g

En el bol de batidora, **mezclar** el puré de naranja sanguina a 4 °C y la albúmina tamizada.

Mezclar y **esperar** de 15 a 20 minutos hasta que la albúmina se hidrate.

En una cacerola, **mezclar** el agua y el azúcar, **cocer** a 118 °C y **verter** sobre la mezcla espumosa de puré y albúmina.

Montar con una batidora a velocidad media hasta que se enfríe (unos 30 °C).

NATA MONTADA DE NARANJA SANGUINA

Puré de naranja sanguina ADAMANCE	65 g
Nata UHT 35%.....	100 g

Mezclar el puré de naranja sanguina a 4 °C y la nata a 4 °C, **montar** a velocidad media hasta obtener una textura espumosa como la de una nata montada normal.



MOUSSE INTENSA DE NARANJA SANGUINA Y ROSA

Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	10 g
Goma Tara.....	4,3 g
Puré de naranja sanguina ADAMANCE	170 g
Puré de naranja sanguina ADAMANCE	300 g
Agua de rosas NOROHY	45 g
Merengue italiano de naranja sanguina.....	160 g
Nata montada de naranja sanguina.....	160 g

Verter la gelatina y la goma tara sobre la cantidad pequeña de puré de naranja sanguina a 4 °C, y **esperar** entre 15 y 20 minutos a que se hidrate todo.

Calentar esta mezcla entre 50 y 60 °C para fundir bien la gelatina, después **verter** sobre la segunda parte del puré a 4 °C y **batir** para homogeneizar bien.

Mezclar aproximadamente un tercio del puré de fruta con el merengue italiano y **empezar** a mezclar con las varillas para unir las texturas.

Añadir el resto del puré de fruta, **mezclar** con la lengua pastelera, después **terminar** incorporando la nata batida afrutada con cuidado, para conservar al máximo el montado.

Verter enseguida.

GLASEADO ABSOLU AGUA DE ROSAS

Agua de rosas NOROHY	25 g
GLASEADO ABSOLU CRISTAL.....	480 g

Calentar el agua de rosas y el glaseado Absolu hasta que rompa a hervir.

Utilizar enseguida.

MONTAJE Y ACABADO

El día de antes:

Realizar la ganache montada de Opalys y rosa y **dejar** cristalizar a 4 °C durante 12 horas.

Realizar el coulis gelificado, después **verter** 15 g en moldes de silicona semiesfera, **dejar** gelificar a 4 °C durante unas 4 horas antes de **congelar**.

Una vez congelado, **desmoldar** y **reservar** en el congelador.

El mismo día:

Realizar el bizcocho y **verter** 800 g en un medio marco. **Hornear** a 180 °C durante unos 14-16 minutos.

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



Dar volumen a la mitad de la ganache montada Opalys y, con una manga sin boquilla, **escudillar** 15 g de manera irregular sobre cada bizcocho. **Congelar**.

Realizar la mousse y **verter** 35 g de mousse en moldes de silicona de 4 cm de alto y 6 cm de diámetro, después **añadir** el interior de bizcocho y ganache montada.

Alisar y **congelar**.

Desmoldar los individuales y **colocar** las medias esferas de coulis gelificado en el centro.

Realizar el glaseado Absolu de agua de rosas y **pulverizar** un ligero velo sobre los individuales.

Dar volumen al resto de ganache montada, después con una manga con boquilla n.º 8 **escudillar** una corona en torno a la semiesfera.



ROSA



SORBETE DE AGUA DE ROSAS

Agua mineral	130 g
Agua de rosas NOROHY	35 g
Inulina caliente SOSA	25 g
Azúcar	30 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA	20 g
Dextrosa SOSA	10 g
Goma Guar SOSA	0,5 g
Goma de algarroba SOSA	0,5 g
Cortezas de pomelo rosa	5 g

Calentar el agua y el agua de rosas a 40°C, **añadir** la inulina, los azúcares y las gomas y **llevar** a ebullición.

Agregar la ralladura de pomelo.

Mezclar y **congelar** en un vaso pacojet.

CHANTILLY DE ROSA

Nata UHT 35%	50 g
Azúcar	20 g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	1 g
Agua	5 g
Mascarpone	25 g
Nata UHT 35%	145 g
Agua de rosas NOROHY	10 g

Calentar la nata y el azúcar a 80°C, **añadir** la gelatina previamente hidratada.

Verter sobre el mascarpone, la nata y el agua de rosas. **Batir**.

CONFITADO DE POMELO Y AGUA DE ROSAS

Pomelo rosa	110 g
Azúcar	35 g
Puré de pomelo rosa	10 g
Azúcar	15 g
Pectina NH SOSA	3 g
Zumo de limón	10 g
Agua de rosas NOROHY	10 g

Pinchar los pomelos con un palillo.

Blanquearlos 3 veces. (Dejar que enfríe entre cada operación).

Retirar las pepitas y las membranas. En el Robot Coupe **añadir** los pomelos y la primera cantidad de azúcar.

Batir finamente y **añadir** el puré de pomelo.

Calentar la preparación y, cuando alcance 40 °C, **añadir** la mezcla de azúcar y pectina NH y **hervir**.

Agregar el zumo de limón y el agua de rosas, **batir** y

dejar enfriar.

MERENGUE SUIZO DE POMELO Y ROSA

Claros	115 g
Azúcar	231 g
Pomelo rosa	0,5 uds

En el bol de la batidora al baño María, **mezclar** las claras y el azúcar hasta que la mezcla alcance 55/60 °C.

Retirar el bol del baño María y **montar** en una batidora con varillas.

Rallar el pomelo y **agregar** la ralladura al merengue.

OPALINA ROSA

Fondant SOSA	35 g
Glucosa DE35/40	35 g
Pétalos de rosa SOSA	1 g
Azúcar	35 g

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

Extender sobre un tapete de silicona para que se enfríe.

Una vez fría, **triturar** la preparación en un Robot Coupe con los pétalos de rosa.

Almacenar este polvo en un bote hermético protegido de la humedad.

MONTAJE Y ACABADO

Pomelo rosa	300 g
-------------------	-------

Hacer el sorbete de rosa, la chantilly y el confitado.

Realizar el merengue suizo, **escudillar** bolas de 6 cm de diámetro sobre un tapete de silicona y **secar** en el horno a 70 °C.

Ahondar las bolas a media cocción con una cuchara sopera y **dejar** secar en estufa.

Extender el resto de merengue sobre una plantilla cortada con forma de flor, **secar** en el horno a 70 °C.

Cortar supremas de pomelo y **recuperar** la pulpa del pomelo restante, despegándola en un recipiente de agua fría.

Ecurrir la pulpa y **ponerla** sobre papel absorbente con las supremas.

Reservar en la nevera.

Realizar la opalina y **espolvorearla** con ayuda de una cucharilla sobre una plantilla cortada en forma de flor puesta sobre un tapete de silicona ligeramente engrasado.

Poner las opalinas 2 minutos en el horno a 180 °C.

Al sacarlas del horno **voltear** sobre una hoja de papel de horno y **dejar** enfriar.

Curvarlas ligeramente con un soplete.

Pasar por el pacojet el sorbete y **reservar** en el congelador.

En la cáscara de merengue, **poner** 20 g de chantilly montada, 15 g de sorbete y 10 g de supremas de pomelo.

Colocar la flor de merengue y la opalina.

Verter 15 g de confitado y **cubrir** con pulpa de pomelo.



LA GAMA NOROHY

VAINAS DE VAINILLA: 3 ORÍGENES



MADAGASCAR

REGIÓN MAROANTSETRA/MANANARA

PRESENTACIÓN

CÓDIGO

16 - 23 cm

Bolsa al vacío 125 g

31356

Bolsa al vacío 250 g

26521

Bolsa al vacío 2,5 Kg

50038

CARACTERÍSTICAS

Vainas de vainilla bio negras sin abrir - Vanilla Planifolia

Origen: Madagascar - Producto de la agricultura ecológica.

Notas aromáticas principales: azúcar avainillado, alcanforada, ron con pasas

Tasa de humedad: 32 - 38 % - Tasa de vainillina \geq 1,5 %



TAHITÍ

ISLA DE TAHAA

PRESENTACIÓN

CÓDIGO

14 - 17 cm

Bolsa al vacío 125 g

31972

Bolsa al vacío 250 g

31974

18 - 20 cm

Bolsa al vacío 125 g

31973

Bolsa al vacío 250 g

31975

CARACTERÍSTICAS

Vainas de vainilla de Tahití. Vanilla x Tahitensis

Origen: Isla de Tahaa, Notas aromáticas principales: anisada, floral

Tasa de humedad: 45 - 60 %



MÉXICO

REGIÓN PAPANTLA, VERACRUZ

PRESENTACIÓN

CÓDIGO

16 - 23 cm

Bolsa al vacío 125 g

25721

CARACTERÍSTICAS

Vainas de vainilla negras sin abrir.

Vanilla Planifolia - Origen: México

Notas aromáticas principales: amaderada, con notas a cacao, a ciruela.

PRODUCTOS DERIVADOS DE LA VAINILLA



PASTA DE VAINAS DE VAINILLA BIO
MADAGASCAR

Bote de 500 g - 34283
Cubo de 5 Kg - 48768



PASTA DE VAINAS DE VAINILLA
PAPÚA NUEVA GUINEA

Bote de 500 g - 25705
Cubo de 4,5 Kg - 25716



VAINAS DE VAINILLA BIO EN POVLO
MADAGASCAR

Bolsita de 500 g - 29626
Bolsa de 15 Kg - 25637



PASTA DE GRANOS DE CAFÉ BIO
ETIOPÍA

Bote de 500 g - 41822



TADOKA

La dosis perfecta de vainilla con notas amaderadas, florales y anisadas

MADAGASCAR
PAPÚA NUEVA GUINEA

Bolsita de 250 g - 41835

1 IDEAL RALLADO
Como decoración, en un plato de pastelería o incluso como bebida.

2 LISTO PARA FUNDIR
Para condimentar y untar la carne, el pescado...

3 FÁCIL DE DOSIFICAR
Para aromatizar sus preparaciones pasteleras.



EXTRACTO DE VAINILLA BIO
MADAGASCAR

Botella de 1 Kg - 33424
Bidón de 6 Kg - 49899



AGUA DE AZAHAR BIO
TÚNEZ CAP BON

Botella de 750 g (750 ml) - 41837

NUEVO



AGUA DE ROSAS BIO
BULGARIA KAZANLAK

Botella de 750 g (750 ml) - 44548

NOROHY



Descubra nuestros productos y recetas exclusivas
en nuestra web www.norohy.com

Comparta sus creaciones
en Instagram con [@norohyvanille](https://www.instagram.com/norohyvanille)

