

# NOROHY



• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •



**CUADERNO DE RECETAS**  
RESTAURADORES 2024

# EDITORIAL

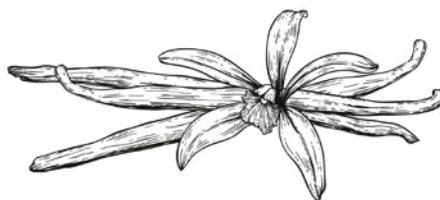
**Norohy se compromete a ofrecerle una gama completa de ingredientes de alta calidad.** Nuestra fuerza reside en nuestra rica e intensa gama de sabores. Por eso, cada año ampliamos nuestra gama con productos **derivados de la vainilla, la pasta de café y, ahora, las aguas florales.**

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

<b>5 ideas para promocionar la gama Norohy.....</b>	<b>4</b>
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 dálmata .....	47
Flor de mango .....	49
Isla, pavlova de fresa, vainilla e hibisco .....	51
Opale de Rose .....	54
Rosa .....	57
<b>La gama Norohy .....</b>	<b>59</b>



# 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.

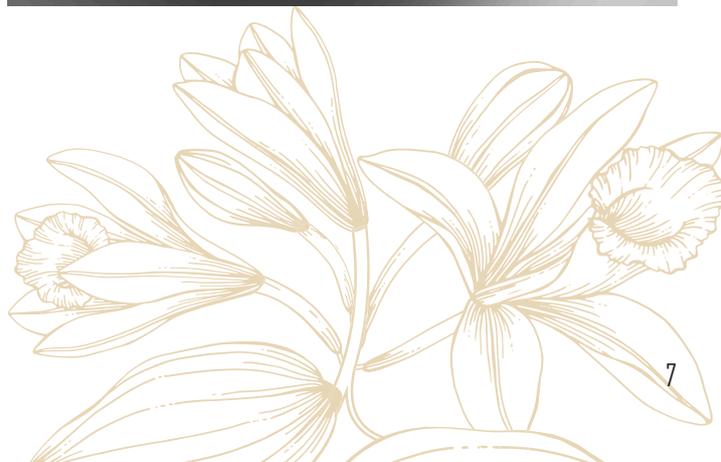
**Cortar** en brunoise los melocotones frescos, pelados el día de antes.

**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 <b>SOSA</b> .....	12 g
Agua de azahar <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 nº 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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 brûlées 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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 cavidera, 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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	155 g
Glucosa DE60 <b>SOSA</b> .....	155 g
Trehalosa en polvo <b>SOSA</b> .....	70 g
Gelatina en polvo 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	50 g
Azúcar .....	170 g
Glucosa en polvo DE33 <b>SOSA</b> .....	90 g
Dextrosa <b>SOSA</b> .....	60 g
Nata UHT 35 % .....	255 g
Pasta de granos de café <b>NOROHY</b> .....	35 g
Goma guar <b>SOSA</b> .....	2 g
Goma garrofín <b>SOSA</b> .....	2 g
Natur Emul <b>SOSA</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	40 g
Flor de sal.....	0,5 g
Pasta de granos de café <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	6 g
Harina T55 .....	90 g
Claras.....	120 g
Azúcar .....	75 g
Cremor tártaro <b>SOSA</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	115 g
Glucosa DE60 <b>SOSA</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	5 g
Nata UHT 35 %.....	50 g
Azúcar.....	20 g
TADOKA <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	3 g
Goma garrofín <b>SOSA</b> .....	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



## PRALINÉ CASERO VAINILLA Y ALMENDRA

Almendra al natural entera <b>SOSA</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	30 g
Vaina de vainilla Tahití <b>NOROHY</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	135 g
Almidón de maíz.....	20 g
Azúcar.....	155 g
Levadura química <b>SOSA</b> .....	2 g
Nata UHT 35 % .....	135 g
TADOKA <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	10 g
Yemas.....	75 g
Azúcar.....	50 g
Gelatina en polvo 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	4 g
Agua de hidratación .....	20 g

**Llevar a ebullición** la nata y la leche con la vainilla hasta que hierva, dejar infusionar 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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	60 g
Azúcar.....	170 g
Glucosa en polvo DE33 <b>SOSA</b> .....	60 g
Dextrosa <b>SOSA</b> .....	30 g
Nata UHT 35 %.....	225 g
Yemas.....	75 g
Pasta de vainas de vainilla Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	4 g
Gelatina en polvo 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	3 g
Agua de hidratación.....	15 g
<b>CHOCOLATE OPALYS 33%</b> .....	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

<b>GLASEADO ABSOLU CRISTAL</b> .....	460 g
Ron añejo.....	185 g
Pasta de vainas de vainilla Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	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.

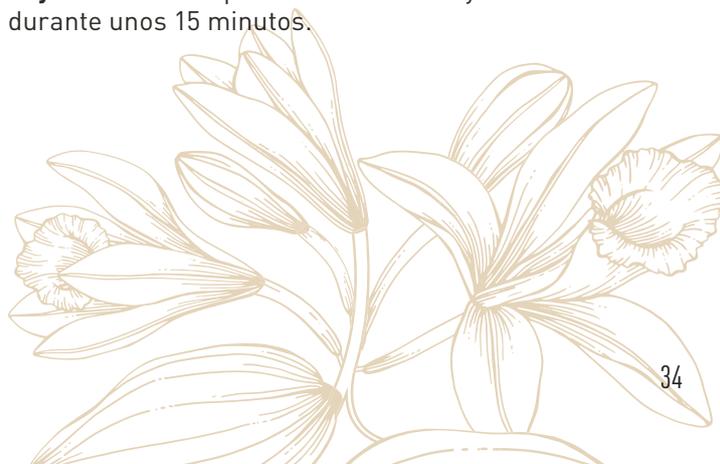
**Amasar**. Cuando la masa comience a despegarse de los bordes, **añadir** el azúcar de manera progresiva y después la mantequilla a temperatura ambiente.

**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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	10 g
Agua de hidratación .....	50 g
Agua .....	685 g
Azúcar .....	135 g
Ron .....	110 g
Pasta de vainas de vainilla Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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.

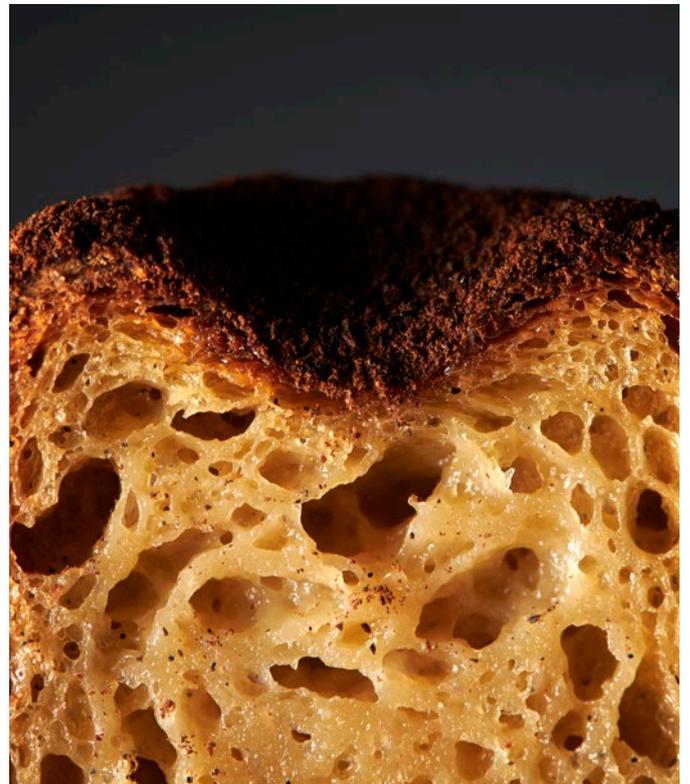
**Realizar** la preparación para canelés y el sirope.

**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 <b>NOROHY</b> .....	14 g
Azúcar.....	20 g
Almidón de maíz.....	8 g
<b>CHOCOLATE BLOND ORELYS 35 %</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	4 g
Claros de huevo.....	120 g
Azúcar .....	55 g
Crémor tártaro <b>SOSA</b> .....	1,5 g
Pasta pura de almendra cruda <b>SOSA</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	190 g
Glucosa DE38/40 .....	130 g
Almendra blanqueada fileteada <b>SOSA</b> .....	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
<b>CHOCOLATE OPALYS 33%</b> .....	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

<b>PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 50 %</b> .....	180 g
Huevos enteros.....	120 g
Vaina de vainilla de Tahití <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 infundonar** 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 .....	<b>700 g</b>
Agua .....	<b>71 g</b>
Vaina de vainilla de Tahití <b>NOROHY</b> .....	<b>21 g</b>

**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.

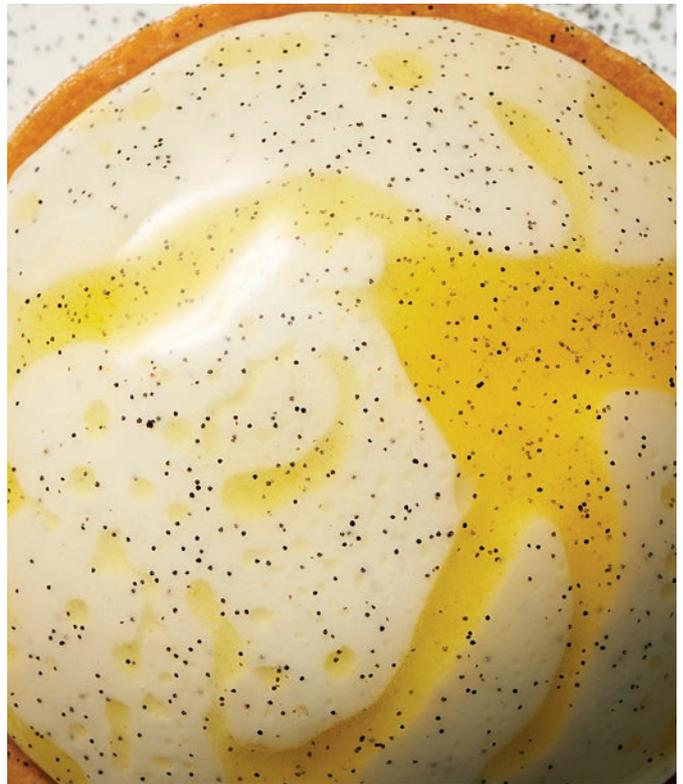
En un molde semiesfera de silicona de 7 cm, **encamisar** los bordes con una capa muy fina de Absolu cúrcuma para que el Absolu haga burbuja. **Congelar**.

**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



CALCULADA PARA 24 POSTRES

## 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



## 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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	120 g
Nata UHT 35 %.....	400 g
Procrema Bio 5.....	5 g
Natur Emul <b>SOSA</b> .....	3 g
Extracto de vainilla <b>NOROHY</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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, unas 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 <b>NOROHY</b> .....	10 g
Glucosa .....	15 g
Gelatina.....	7 g
Agua de hidratación .....	35 g
Chocolate <b>OPALY 33 %</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	12 g
Agua de hidratación .....	60 g
Puré de mango Kesar y Alphonso 100% <b>ADAMANCE</b> . .....	490 g
Puré de fruta de la pasión 100% <b>ADAMANCE</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	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
<b>ÉCLAT D'OR</b> .....	100 g
<b>INSPIRATION PASIÓN VALRHONA</b> .....	150 g

En la mezcladora, **desmigajar** 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

<b>GLASEADO ABSOLU CRISTAL</b> .....	455 g
Agua mineral .....	46 g
Vainas de vainilla bio de Madagascar <b>NOROHY</b> .....	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% <b>ADAMANCE</b> .....	180 g
Puré de fresa Mara des bois 100% <b>ADAMANCE</b> .....	565 g
Azúcar .....	350 g
Glucosa en polvo DE33 <b>SOSA</b> .....	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% <b>ADAMANCE</b> .....	40 g
Puré de frambuesa Meeker 100% <b>ADAMANCE</b> .....	20 g
Azúcar .....	40 g
Pectina NH <b>SOSA</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	10 g
Fécula de patata <b>SOSA</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	2,5 g
Agua de hidratación .....	12,5 g
<b>CHOCOLATE OPALYS 33% VALRHONA</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	100 g
Almidón de maíz.....	15 g
Azúcar .....	115 g
Levadura química <b>SOSA</b> .....	1,5 g
Vaina de vainilla de México <b>NOROHY</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	15 g
Gelatina en polvo 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	3 g
Agua para hidratación.....	15 g
CHOCOLATE OPALYS 33%.....	240 g
Agua de rosas <b>NOROHY</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	5 g
Puré de naranja sanguina <b>ADAMANCE</b> .....	120 g
Azúcar.....	50 g
Glucosa en polvo DE33 <b>SOSA</b> .....	40 g
Puré de naranja sanguina <b>ADAMANCE</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	140 g
Huevos enteros.....	170 g
Agua mineral.....	30 g
Agua de rosas <b>NOROHY</b> .....	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 <b>ADAMANCE</b> .....	70 g
Clara de huevo deshidratada Albuwhip <b>SOSA</b> .....	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 <b>ADAMANCE</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	10 g
Goma Tara.....	4,3 g
Puré de naranja sanguina <b>ADAMANCE</b> .....	170 g
Puré de naranja sanguina <b>ADAMANCE</b> .....	300 g
Agua de rosas <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	35 g
Inulina caliente <b>SOSA</b> .....	25 g
Azúcar .....	30 g
Glucosa en polvo DE33 <b>SOSA</b> .....	20 g
Dextrosa <b>SOSA</b> .....	10 g
Goma Guar <b>SOSA</b> .....	0,5 g
Goma de algarroba <b>SOSA</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	1 g
Agua .....	5 g
Mascarpone .....	25 g
Nata UHT 35% .....	145 g
Agua de rosas <b>NOROHY</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	3 g
Zumo de limón .....	10 g
Agua de rosas <b>NOROHY</b> .....	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

Claras.....	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 <b>SOSA</b> .....	35 g
Glucosa DE35/40 .....	35 g
Pétalos de rosa <b>SOSA</b> .....	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

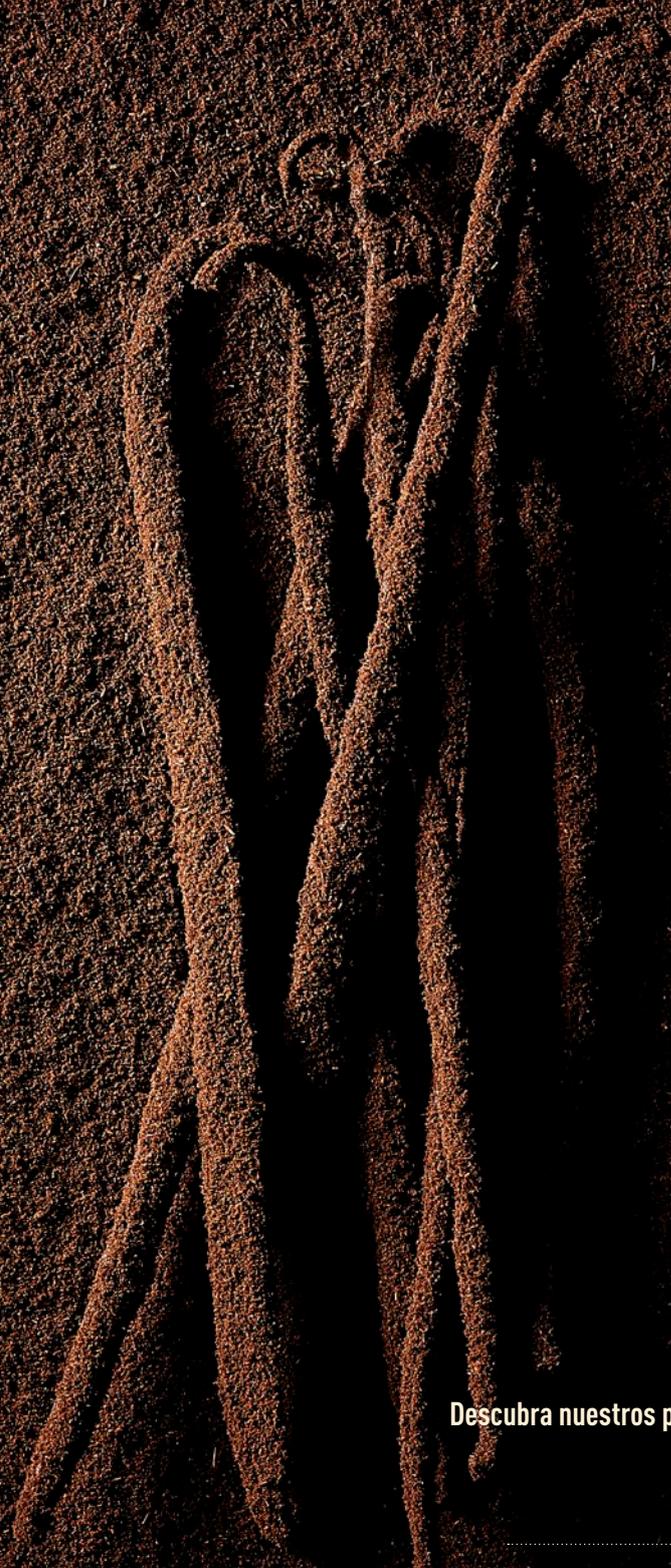
NUEVO



**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](http://www.norohy.com)

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

