

NOROHY

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

FLOR DE CAFÉ



PARA 5 POSTRES

BIZCOCHO DE CACAO

Azúcar moreno	320g
Yemas	369 g
Mantequilla sin sal	98 g
Harina T55	172 g
Cacao en polvo.....	74 g
Claras.....	369 g
Azúcar moreno	98 g

Blanquear el azúcar moreno (primera cantidad) y las yemas de huevo juntos. Agregar la mantequilla derretida tibia. Añadir, a continuación, las claras montadas con la segunda pesada de azúcar moreno. Hacer bajar la mezcla añadiendo los ingredientes secos tamizados. Verter 1,2 kg por marco y hornear durante 10 minutos a 170 °C.

CRUJIENTE DE CAFÉ Y AVELLANAS

STREUSEL DE BASE

Mantequilla sin sal	237 g
Azúcar moreno	237 g
Avellana en polvo.....	289 g
Harina T55	237 g

Mezclar todos los ingredientes con la mantequilla fría cortada en dados. Cuando se obtenga una pasta, parar la mezcla. Pasar el streusel por un tamiz de malla grande para calibrar los trozos. Hornear a 165 °C durante unos 20 minutos.

MEZCLA PARA EL CRUJIENTE

Streusel de avellana.....	448 g
Avellanas tostadas calibradas.....	95 g
Praliné de avellana.....	165 g
Pasta de avellana	70 g
Mantequilla sin sal	60 g
Pasta de café NOROHY	65 g
Chocolate Jivara 40 % VALRHONA	117 g

Verter todos los ingredientes en el recipiente de la batidora y añadir el streusel aún caliente. Mezclar hasta homogeneizar. Extender a 4 mm entre dos hojas. Congelar. Cortar el crujiente del mismo tamaño que el bizcocho.

EMPAPADO DE CAFÉ

Empapar los bizcochos cortados en café templado. Origen Arábica.

CREMA DE MASCARPONE Y CAFÉ

Nata líquida.....	400 g
Vainas de vainilla de Madagascar NOROHY	2
Yemas.....	100 g
Azúcar.....	60 g
Masa de gelatina (solución 1:6).....	30 g

Pasta de café NOROHY	30 g
Mascarpone	250 g

Raspar las vainas de vainilla y hacer infundir en la nata caliente durante 15 minutos. Colar por el chino para quitar las vainas, poner de nuevo a calentar. Blanquear las yemas de huevo con el azúcar. Verter la nata caliente sobre la mezcla blanqueada. Cocer a la inglesa, a 82 °C. Añadir, a continuación, la masa de gelatina, después la pasta de café. Mezclar y verter sobre el mascarpone. Batir, después colar por el chino una última vez. Enfriar en la nevera durante al menos 12 horas.

PRALINÉ DE AVELLANAS AROMATIZADO CON CAFÉ

Avellanas enteras al natural.....	300 g
Azúcar.....	210 g
Pasta de café NOROHY	30 g

Tostar las avellanas a 150 °C durante 20 minutos. Al mismo tiempo, preparar un caramelo en seco con el azúcar. Verter el caramelo sobre las avellanas, esperar a que enfríe por completo. Batir el praliné, con cuidado de no sobrepasar los 50 °C para que no se separe la masa. Añadir la pasta de café y reservar.

CREMA SUBLIME DE CAFÉ

Leche entera.....	60 g
Azúcar	60 g
Masa de gelatina	51 g
Crema sublime (nata y mascarpone)	650 g
Nata líquida.....	80 g
NOROHY Pasta de café	75 g

Calentar la leche y el azúcar. Añadir la masa de gelatina. Verter las cremas líquidas frías sobre la mezcla anterior sin dejar de batir para perfeccionar la mezcla. Añadir la pasta de café, batir de nuevo y colar por el chino. Dejar reposar 12 horas en la nevera.

GLASEADO NEUTRO DE CAFÉ

Absolu Cristal.....	200 g
Agua	20 g
Pasta de café NOROHY	20 g

Calentar el glaseado y el agua y agregar la pasta de café. Colar por el chino y pulverizar sobre los pasteles congelados.



DECORACIONES DE CHOCOLATE

Chocolate Jivara 40 % VALRHONA..... CS

Atemperar el chocolate con leche. Extender una pequeña cantidad entre dos hojas guitarra con el rodillo. Esperar al inicio de la cristalización, después cortar «s» alargadas. Dejar cristalizar completamente.

CAFÉ CARAMELIZADO EN POLVO

SIROPE A 30°

Agua 125 g
Azúcar 168 g

Hervir el agua y el azúcar.

Sirope a 30° 100 g
Granos de café 175 g

Hervir el sirope. Añadir los granos de café. Fuera del fuego, mezclar. Caramelizar. Verter en un silpat. Triturar para obtener un polvo. Almacenar con aire seco en estufa.

MONTAJE

Las galletas y los crocantes se cortan con un cortador de galletas, luego se escudillan encima las cremas y las compotas, y después se alisan para darles una forma clara y pura, como un guijarro oblongo.

Para terminar, las bases de estos pasteles se sumergen en la nata montada. De este modo se invierte el proceso clásico, ya que la mousse/crema se añade en último lugar y se obtiene el pastel terminado sin tener que pasar por la fase de congelación y desmoldado.

Colocar el bizcocho empapado sobre el crujiente. Escudillar con una boquilla la crema de mascarpone y café solo sobre los bordes del bizcocho. En el centro, escudillar el praliné de café. Cubrir con crema de mascarpone y café. Alisar para obtener una forma de guijarro alargada. Congelar. Montar a velocidad lenta la crema sublime de café y sumergir al revés la tarta congelada. Realizar el hueco con una cuchara de melón caliente. Congelar de nuevo. Pulverizar el glaseado de café caliente. Rellenar el hueco con praliné. Decorar con la decoración de chocolate espolvoreada con café caramelizado.

