

NOROHY 
• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

FLOR DE NARANJA



PARA 5 POSTRES

CRUJIENTE DE ALMENDRA Y NARANJA

CRUMBLE DE ALMENDRA

Harina de almendras	256 g
Harina de arroz	324 g
Azúcar moreno	188 g
Sal fina	4 g
Aceite de coco	208 g
Agua	64 g

Realizar la mezcla de los ingredientes, acabando por el agua. **Pasar** la masa obtenida por un tamiz de malla gruesa, después **hornear** durante 20 minutos a 140 °C.

MEZCLA PARA EL CRUJIENTE

Crumble de almendra	408 g
TADOKA NOROHY	1 dose
Aceite de coco	30 g
Puré de almendras.....	108 g
Dados de naranja confitada	60 g

Pesar los ingredientes en el bol de la batidora, **añadir** el crumble de almendra aún tibio. **Picar** previamente los dados de naranjas confitadas. **Mezclar y extender** el crujiente entre dos hojas a 4 mm. **Congelar. Cortar.**

BIZCOCHO DE ALMENDRA

Harina de almendras	248 g
Harina de arroz.....	186 g
Claros (1).....	266 g
Clara de huevo en polvo	28 g
Azúcar de coco (1).....	202 g
Claros (2)	202 g
Yemas.....	202 g
Puré de almendras.....	94 g
Azúcar de coco (2)	124 g

Mezclar las claras (2), las yemas, el puré de almendra y el azúcar de coco (2). Durante este tiempo, **montar** las claras de huevo (1) con las claras en polvo, **batiendo** con la cantidad de azúcar de coco (2). **Añadir** las claras montadas a la mezcla anterior. **Añadir**, a continuación, la almendra en polvo y la harina de arroz tamizada. **Acabar** la mezcla del bizcocho, verter 1,5 kg por **placa y cocer** 12 a 15 minutos en horno ventilado a 170 °C.

SIROPE DE EMPAPADO DE AZAHAR

Agua	100 g
Azúcar	15 g
Agua de azahar NOROHY	10 g
Cortezas de naranja	1
Vainas de vainilla de Madagascar NOROHY	1

Calentar el agua y el azúcar. **Añadir** el resto de los ingredientes. Empapar el bizcocho delicadamente.

CREMA LIGERA DE AZAHAR

Leche entera.....	380 g
Yemas.....	87 g
Azúcar	87 g
Mezcla de almidón con vainilla (poudre à crème).....	33 g
Mantequilla sin sal	27 g
Vaina de vainilla NOROHY	1
Azahar NOROHY	20 g
Nata montada	380 g

Infusionar la vainilla rajada y raspada en la leche caliente durante 15 minutos.

Colar para **retirar** las vainas.

Blanquear las yemas de huevo con el azúcar.

Añadir la mezcla de almidón con vainilla. Cocer la crema pastelera. **Añadir** la mantequilla en dados y el azahar.

Enfriar la crema. Cuando haya enfriado, **añadir** la nata montada para **realizar** la mezcla de crema ligera.

COMPOTA DE NARANJA

Gajos de naranja ecológica	475 g
Zumo de naranja ADAMANCE	210 g
Puré de mandarina ADAMANCE	425 g
Puré de yuzu ADAMANCE	85 g
Azúcar moreno	63 g
Pectina NH.....	15 g
Maicena	10 g
Vainas de vainilla de Madagascar NOROHY	2
Ramas de canela	2
Ralladura de naranja.....	2
Azahar NOROHY	20 g

Colocar las supremas en una bandeja que pueda ir al horno. **Calentar** los zumos y purés junto con la vainilla, **añadir** el azúcar moreno mezclado con la pectina NH.

Añadir, a continuación, la maicena diluida en un poco de agua fría y dar un hervor. **Verter** sobre las supremas.

Añadir las ramas de canela y pelar las naranjas.

Mezclar. Cubrir con papel de aluminio y **hornear** 16 minutos a 160 °C. Al acabar la cocción, **quitar** el papel de aluminio y **retirar** las ramas de canela.

Enfriar. Batir ligeramente con el azahar para alisar el confitado, pero **reservar** unos trozos de naranjas.



CREMA SUBLIME DE VAINILLA Y NARANJA

Leche entera.....	60 g
Azúcar.....	60 g
Vaina de vainilla NOROHY	1
Masa de gelatina.....	51 g
Masa de gelatina.....	650 g
Crema Sublime (nata y mascarpone).....	80 g
Azahar NOROHY	20 g
Cortezas de naranja.....	1

Calentar la leche, el azúcar y la vaina de vainilla rajada y raspada. **Añadir** la masa de gelatina.

Verter las cremas líquidas frías sobre la mezcla anterior sin dejar de batir para perfeccionar la mezcla. **Añadir** el azahar.

Colar por el chino para retirar las vainas de vainilla.

Agrega la ralladura de naranja. **Dejar reposar** 12 horas en la nevera.

TERCIOPELO BLANCO

Chocolate blanco Opalys VALRHONA	150 g
Manteca de cacao extra blanco.....	100 g

Fundir el chocolate blanco y la manteca de cacao juntos.

DECORACIONES DE CHOCOLATE BLANCO

Chocolate blanco Opalys VALRHONA	CS
---	----

Derretir el chocolate blanco y atemperarlo. Con una manga con boquilla, **realizar** las decoraciones sobre las mini semiesferas volteadas. Cuando cristalice, **desmoldar** con cuidado.

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.

Poner el bizcocho empapado sobre el crujiente. Con una boquilla, **escudillar** la crema ligera sobre los extremos del bizcocho.

Rellenar el centro con compota de naranjas.

Cubrir con crema ligera y alisar de manera que se obtenga un guijarro alargado.

Congelar.

Sumergir al revés en la crema sublime suavemente montada. **Realizar** el hueco con una cuchara de melón ligeramente calentada.

Poner las decoraciones de chocolate blanco sobre la crema. **Congelar** de nuevo.

Pulverizar el velo blanco. **Escudillar** confitado de naranja en el corazón de las pequeñas flores.

