

# NOROHY

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

## FLOR DE VAINILLA



## PARA 5 POSTRES

### PRALINÉ DE ALMENDRAS Y VAINILLA

Azúcar .....	400 g
Almendras enteras al natural .....	600 g
Vainas de vainilla agotadas .....	2
Flor de sal .....	4 g

**Tostar** las almendras picadas a 150 °C durante 20 minutos.

Mientras tanto, **realizar** un caramelo en seco con el azúcar y **añadir**, al final de la cocción, las vainas de vainilla en polvo.

**Poner** sobre una hoja de cocción.

Cuando las almendras y el caramelo estén fríos, **picar** en el Robot Coupe en varias etapas para no calentar demasiado el praliné.

**Pensar en separar** la masa para obtener un praliné granuloso.

**Añadir** al final de la mezcla la flor de sal. **Reservar**.

### CRUJIENTE DE ALMENDRA Y VAINILLA

Praliné de almendras .....	600 g
<b>CHOCOLATE JIVARA 40% VARLHONA</b> .....	180 g
Éclats d'or .....	112 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	1

**Derretir** el chocolate con leche y **añadir** el praliné. A continuación, **añadir** el Éclat d'Or.

**Estirar** entre dos hojas de guitarra a 4 mm, después congelar. **Cortar** en la forma deseada.

### BIZCOCHO DE ALMENDRA Y VAINILLA

Huevos enteros.....	564 g
Trimolina.....	167 g
Azúcar.....	279 g
Harina de almendras .....	167 g
Harina T55 .....	306 g
Levadura química.....	17 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	2
Nata líquida.....	274 g
Mantequilla derretida .....	226 g

**Montar** los huevos enteros con el azúcar y el azúcar invertido.

**Agregar** los ingredientes secos tamizados y mezclar con una lengua pastelera.

**Añadir**, a continuación, la mantequilla fundida tibia con la vainilla TADOKA y la nata líquida fría.

**Verter** 2 kg de bizcocho por marco.

**Hornear** a 165°C durante 12 minutos.

**Dejar enfriar** y cortar a la forma deseada con un cortapastas.

### COMPOTA DE MANZANA Y MELOCOTÓN

Puré de melocotón blanco .....	200 g
Puré de manzana .....	200 g
Puré de yuzu .....	35 g
Dados de manzana Golden.....	777 g
Azúcar moreno .....	50 g
Azúcar moreno .....	20 g
Pectina NH.....	8 g
Masa de gelatina .....	70 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	1

**Lavar y pelar** las manzanas. **Cortar** en cubos pequeños y mezclar con el zumo de yuzu para que no se oxide.

**Cocer** las manzanas con la primera cantidad de azúcar moreno y TADOKA hasta obtener la textura deseada.

**Agregar** los purés de melocotón y de manzana y la segunda cantidad de azúcar moreno mezclada con la pectina NH.

**Cocer** hasta que hierva.

Al final de la cocción **añadir** la masa de gelatina cortada en cubos.

**Filmar** a piel y **dejar enfriar**.

### CREMA SUBLIME DE ALMENDRAS Y VAINILLA

Pasta de almendras 70 % .....	90 g
Leche entera.....	140 g
Azúcar.....	70 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	2
Masa de gelatina .....	76 g
Crème sublime (nata y mascarpone) .....	1000 g
Nata líquida .....	120 g

**Calentar** la leche, el azúcar y la vainilla TADOKA.

**Verter** sobre la pasta de almendras cortada en cubos.

**Batir. Añadir** la masa de gelatina.

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

**Colar** por el chino para retirar las vainas de vainilla.

**Dejar reposar** 12 horas en la nevera.

### GLASEADO NEUTRO

<b>ABSOLU CRISTAL VALRHONA</b> .....	500 g
Agua .....	50 g
<b>TADOKA NOROHY</b> .....	1

**Calentar** el glaseado con el agua y la vainilla TADOKA.

**Colar. Pulverizar** el glaseado caliente sobre los individuales congelados.



## DECORACIONES DE CHOCOLATE

CHOCOLATE VALRHONA OPALYS 33% ..... QS

**Atemperar** el chocolate blanco.

**Extender** una pequeña cantidad entre dos hojas guitarra con el rodillo.

**Esperar** al inicio de la cristalización, después cortar «S» alargadas.

**Dejar cristalizar** completamente.

## MONTAJE

**Disponer** el bizcocho cortado sobre el crujiente praliné.

**Escudillar** la compota de manzana y melocotón sobre el bizcocho en forma de gran cúpula.

**Alisar** con la espátula de manera que se obtenga un guijarro alargado.

**Congelar.**

**Montar** ligeramente la crème sublime de almendra y vainilla, después sumergir al revés el individual congelado.

**Mantener** la punta obtenida al sacar el pastel.

**Congelar** de nuevo. **Pulverizar** con el glaseado caliente.

**Decorar** con la decoración de chocolate espolvoreada con vainilla en polvo. **Añadir** un toque de pan de oro.

