

# NOROHY

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

## INDIVIDUAL CAFÉ PECANAS



## CALCULADA PARA 23 INDIVIDUALES CAFÉ PECANAS

### MEZCLA DE BASE EXTRACTO DE CAFÉ

|                                      |       |
|--------------------------------------|-------|
| Leche entera UHT.....                | 345 g |
| Extracto de café líquido NOROHY..... | 105?g |
| Fécula de patata .....               | 15 g  |

**Mezclar** en frío un poco de leche con la fécula de patata y **reservar**.

**Calentar** el resto de la leche con el extracto de café 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.



### GANACHE MONTADA INTENSA OPALYS 33 % EXTRACTO DE CAFÉ

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Mezcla de base extracto de café ..... | 415 g |
| Gelatina en polvo 220 Bloom.....      | 5 g   |
| Agua para hidratación .....           | 25 g  |
| Chocolate VALRHONA Opalys 33 % .....  | 307 g |
| Nata UHT 35 %.....                    | 249 g |

**Pesar** la cantidad de la mezcla de base caliente necesaria para la receta y **añadir** la gelatina hidratada.

**Emulsionar** con la lengua pastelera vertiéndolo poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.

**Batir** cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

**Añadir** la nata líquida fría. **Batir** de nuevo.

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

**Montar** para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o la espátula.

### SIROPE DE EMPAPADO EXTRACTO DE CAFÉ

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| Agua mineral.....                        | 125 g |
| Extracto de café líquido Bio NOROHY..... | 25 g  |

Batir los dos ingredientes.

### STREUSEL DE NUECES PECANAS ESENCIALES

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Azúcar moreno .....               | 50 g |
| Nueces pecanas en polvo SOSA..... | 50 g |
| Sal fina .....                    | 1?g  |
| Harina T55 .....                  | 50 g |
| Mantequilla seca 84 % .....       | 50 g |

En la batidora con la pala, **mezclar** la mantequilla fría cortada en dados con los otros ingredientes hasta obtener una masa desmenuzable y granulosa.

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

### SABLÉ PRENSADO PRALINÉ PECÁN 50 %

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Streusel de nueces pecanas Esenciales..... | 145?g |
| Nueces al natural SOSA.....                | 50 g  |
| Manteca de cacao .....                     | 10 g  |
| Praliné pecán 50% afrutado VALRHONA .....  | 40 g  |

Cuando esté listo el streusel y haya enfriado, **pesarlo** y **picarlo** ligeramente. **Picar** también las nueces pecanas previamente tostadas a 140 °C durante unos 30 minutos. **Fundir** juntos la manteca de cacao y el praliné a 45 °C. **Mezclar** con el streusel y las nueces pecanas, **utilizar** enseguida. **Reservar** en la nevera.

### CREMOSO INTENSO PRALINÉ PECÁN 50 % AFRUTADO Y EXTRACTO DE CAFÉ

|                                  |       |
|----------------------------------|-------|
| Leche entera UHT .....           | 150 g |
| Extracto de café líquido .....   | 40 g  |
| Gelatina en polvo 220 Bloom..... | 4 g   |
| Agua para hidratación .....      | 20 g  |
| Praliné pecán 50% afrutado.....  | 250 g |
| Manteca de cacao .....           | 40 g  |

**Calentar** la leche con el extracto de café a 60/70 °C y **añadir** la gelatina hidratada previamente.

**Verter** un poco sobre el praliné y la manteca de cacao.

**Verter** poco a poco el resto de la leche gelificada emulsionando con la lengua pastelera.

**Batir** energicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

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

## BIZCOCHO TIERO DE FRUTOS SECOS NUECES PECANAS

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Nueces pecanas en polvo SOSA..... | 115 g |
| Nueces pecanas en polvo SOSA..... | 115 g |
| Claras.....                       | 180 g |
| Azúcar .....                      | 85?g  |
| Huevos enteros.....               | 150 g |
| Aqua .....                        | 95 g  |
| Sal fina .....                    | 2 g   |
| Harina T65.....                   | 130 g |

**Tostar** la harina de frutos secos a 150 °C durante unos 15 minutos. **Dejar enfriar**.

**Montar** las claras con todo el azúcar.

**Mezclar** los frutos secos en polvo, los huevos, el agua y la sal.

**Agregar** la harina y **mezclar** nuevamente.

**Incorporar** delicadamente las claras con una lengua pastelera.

**Utilizar** enseguida.

## GLASEADO ABSOLU NEUTRO PARA PULVERIZAR 5 %

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Glaseado Absolu Cristal..... | 475 g |
| Agua mineral.....            | 25 g  |

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

**Pulverizar** enseguida con una pistola a unos 80 °C.

## MONTAJE

|                           |    |
|---------------------------|----|
| Café en polvo .....       | CS |
| Jivara 40% VALRHONA ..... | CS |

Realizar la ganache montada y el cremoso y dejar cristalizar en la nevera.

Realizar el empapado de café y reservar.

Realizar el bizcocho tierno y extender en placa de 40x60 con silpat. Hornear a 175 °C durante unos 12-15 minutos en horno ventilado.

Dejar enfriar. Empapar el bizcocho con un pincel, después poner en la nevera. Extender unos 470 g de cremoso sobre la hoja de bizcocho, después enrollarlo. Congelar.

Realizar el sablé prensado de nuecas pecanas y verter unos 10 g en aros de 7 cm de diámetro. Repartir un poco del crujiente sobre los bordes, sin ser demasiado regular. Reservar en la nevera. Cortar trozos de bizcocho-cremoso de 2,5 cm de altura. Dar volumen a la ganache montada después escudillar con una manga unos 40g en los fondos de crujiente. Moldear ligeramente el interior bizcocho-cremoso de manera que suba la ganache sobre los bordes

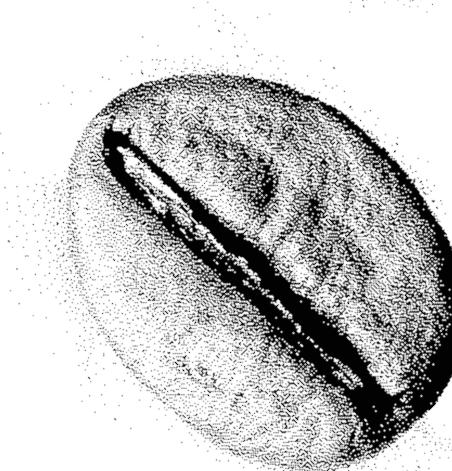
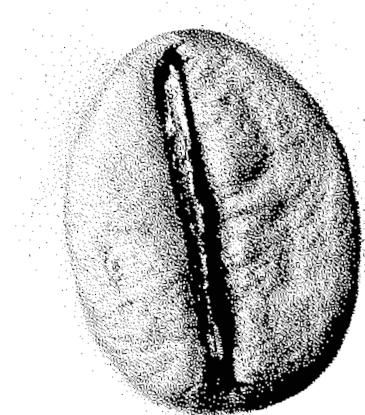
de manera irregular. Congelar.

Desmoldar los individuales y pulverizar un velo de glaseado

Absolu. Escudillar una punta de ganache montada por encima y colocar una decoración de chocolate.

## DECORACIÓN

Cortar tiras de hoja de guitarra y espolvorear café en polvo. Con cobertura de leche precrystalizada, escudillar puntos de chocolate espaciados sobre el café, después cubrirlas con una segunda hoja de guitarra. Prensar con un objeto plano para obtener una decoración irregular con contornos espolvoreados. Dejar cristalizar no demasiado tiempo antes de retirar la hoja de guitarra, para no obtener brillo sino un efecto mate.



Una receta original de la École VALRHONA