

NOROHY



• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

GALETTE DES ROIS DE VAINILLA Y NARANJA



GALETTE DES ROIS DE VAINILLA Y NARANJA

1 galette des rois de vainilla y naranja

HOJALDRE INVERTIDO

Agua	83 g
Nata líquida 35% UHT Excellence	26 g
Huevos enteros.....	13 g
Sal fina.....	7 g
Azúcar	13 g
Mantequilla de plegado 84%.....	40 g
Harina tradición	268 g
Mantequilla de plegado 84%.....	215 g
Harina tradición	86 g

Realizar la masa. Para ello, amasar juntos con ayuda del gancho: el agua, la nata líquida, los huevos, la sal, el azúcar, la mantequilla de plegado fundida (1) y la harina tradición (1). Cuando la mezcla esté integrada, dejar de amasar para no darle cuerpo a la masa. Dejar reposar durante 45 minutos a temperatura ambiente. Luego extenderla hasta formar un rectángulo y colocarla en frío. Preparar la mantequilla amasada: amasar juntas con el gancho la mantequilla de plegado (2) y la harina de tradición (2). Una vez que la mezcla esté homogénea, retirar el bol y luego dar dos vueltas simples a la mantequilla amasada. Luego extenderla hasta formar un rectángulo y colocarla en frío. Untar la masa con mantequilla y luego dar una vuelta doble directamente. Dejar reposar 30 minutos en la nevera. Dar una vuelta simple. Repetir la operación 2 veces más. Por último, dejar enfriar completamente. Finalmente, reducir a las dimensiones deseadas.

CREMA DE ALMENDRAS - FRANGIPANE

Mantequilla.....	58 g
Azúcar mascabado.....	29 g
Azúcar moreno.....	29 g
Polvo de almendra blanqueada de Sicilia PARIANI	58 g
Huevos enteros.....	46 g
Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar VANIFUSION NOROHY.....	2 g
Agua de azahar bio NOROHY.....	2 g
Harina tradición	12 g

Primero mezclar la mantequilla pomada con los azúcares sin montar. A continuación, añadir la harina de almendras, después los huevos. Incorporar la pasta de vainas de vainilla, el agua de azahar y la harina. Reservar.

CREMA PASTELERA - FRANGIPANE

Leche entera.....	42 g
Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar VANIFUSION NOROHY.....	1 g
Azúcar	8 g

Huevos enteros.....	8 g
Almidón de maíz.....	2 g
Harina tradición	2 g

Calentar la leche con la pasta de vaina de vainilla. Blanquear los huevos con el azúcar. Después añadir el almidón de maíz y la harina. Cocer así la crema pastelera durante 3 minutos después de hervir. Enfriar rápidamente.

FRANGIPANE DE VAINILLA Y AZAHAR

Crema de almendras - frangipane.....	236 g
Crema pastelera - frangipane.....	59 g
Agua de azahar bio NOROHY.....	4 g

En primer lugar, alisar la crema pastelera con las varillas. Incorporar entonces la crema pastelera a la crema de almendras con el agua de azahar y mezclar sin montar. Finalmente, realizar los interiores y congelar.

MERMELADA DE NARANJAS Y MANDARINA

Naranja.....	9 g
Puré de mandarina Ciaculli ADAMANCE	9 g
Sal fina.....	0,5 g
Azúcar	5 g
Azúcar	3 g
Pectina NH SOSA.....	1?g
Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar VANIFUSION NOROHY.....	0,5 g
Agua de azahar bio NOROHY.....	1?g

En primer lugar, quitar la piel de las naranjas con un pelador de verduras. A continuación, lavar bien las pieles. Luego blanquear las pieles dos veces en agua fría. Blanquear una tercera vez comenzando con agua fría, agregando la sal fina para romper el amargor. Escurrir, enjuagar y mezclar con el puré de mandarinas, la pasta de vainilla y la primera cantidad de azúcar. A continuación, calentar con los gajos de naranja previamente separados. A 40 °C añadir luego la segunda cantidad de azúcar mezclado con la pectina NH. Por último, hervir durante 3 minutos hasta alcanzar los 30 BRIX. Dejar enfriar completamente y luego añadir el agua de azahar.

PINTURA PARA HOJALDRADO

Yemas de huevo	36 g
Nata líquida 35% UHT Excellence	20 g

Batir los tres ingredientes juntos, después reservar en la nevera.

PINTURA CAFÉ PARA HOJALDRADO

Pintura para hojaldrado	26 g
Pasta de granos de café bio NOROHY	4 g

Mezclar juntos los ingredientes después almacenar en la nevera.

JARABE PARA HOJALDRE Y MASA DE HOJALDRE CON LEVADO

Agua	22 g
Azúcar	28 g
Pectina NH SOSA.....	0,1 g

Hervir el agua, el azúcar y la pectina durante 3 minutos antes de pasar a frío positivo.

MONTAJE DE LA GALETTE DE VAINILLA Y NARANJA

1 x 560x40x2,5 cm)

Hojaldre invertido	300 g
Frangipane de vainilla y azahar	55 g
Mermelada de naranja y mandarina.....	30 g
Pintura para hojaldrado	30 g
Pintura café para hojaldrado.....	50 g
Jarabe para hojaldre y masa de hojaldre con levado.....	50 g

Primero, realizar la masa de hojaldre y estirarla a 2,5 mm. Estirar el hojaldre con las manos para romper la dirección de la fuerza y luego terminar con un rodillo. A continuación, despegar el hojaldre y cortar dos discos de 23 cm. Dejar enfriar en frío positivo y luego pincelar con agua uno de los dos discos. A continuación, pesar 55 g de mermelada de naranja y mandarina y extenderla con una espátula, teniendo cuidado de no llegar demasiado al borde. Rellenar con frangipane (escudillado en un aro de 17 cm de diámetro). Cubrir con el segundo disco de hojaldre, dándole un cuarto de vuelta. Sacar bien el aire y presionar para sellar sin dañar el hojaldre. Mezclar delicadamente. Dejar enfriar al máximo y luego recortar los bordes con un escalpelo para obtener un borde limpio. Congelar, después voltear sobre el Silpat y dejar descongelar en frío positivo. Pintar dos veces, dejándolo secar entre cada capa. Luego pulverizar la pintura de café usando una pistola y una plantilla. Hornear a 170 °C durante unos 45 minutos. Por último, terminar pasando el almíbar por la superficie en cuanto salga del horno.

