



Norohy Gallery

Una galería de recetas inspiradoras
creadas por 14 chefs de todo el mundo.



*“Vainilla audaz
y comprometida
por una gastronomía
responsable”*

Porque un solo toque puede cambiarlo todo.
Un toquecito puede inclinar la balanza...
...o corregir totalmente un desequilibrio.
Un toque de más ya es una locura.

¿Y si, para atreverse, hay que tener ese
toque de locura?

Ese atreverse está presente en cada uno de
los ingredientes que ofrece NOROHY a los
chefs.

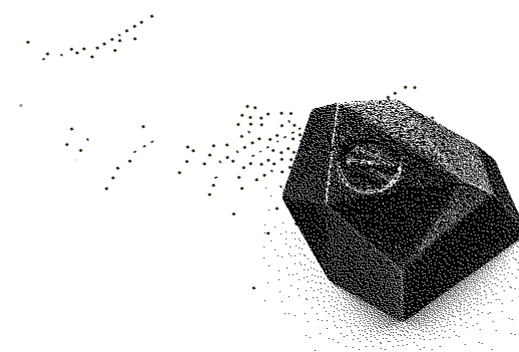
Y queda patente en el paso al lado que
dan nuestros equipos tras cada evolución.
Se plasma en el contenido de vainillina
garantizado de nuestro extracto, en el
rupturismo de TADOKA : la dosis perfecta
de vainilla o en la decisión de comprar
nuestra vainilla verde...

Para compartir contigo esta dinámica
que eleva la gastronomía a nivel de arte,
planteamos un reto a 14 chefs de todo el
mundo: expresar su visión de la audacia a
través de una receta a base de vainilla, aguas
florales o café...

Te damos la bienvenida a NOROHY Gallery...
Descubre nuestra galería de retratos de
chefs y su colección de atrevidas recetas
a lo largo de estas páginas, en nuestro
sitio web, nuestras redes sociales y en los
próximos eventos...

RESUMEN

<i>ESTADOS-UNIDOS - Clément GOYFFON & Jonathan PEREIRA</i>	<i>8</i>
<i>FRANCIA - Florence LESAGE</i>	<i>12</i>
<i>ALEMANIA - Anna PLAGENS</i>	<i>16</i>
<i>ESPAÑA - Esther REAL</i>	<i>20</i>
<i>JAPÓN - Moe TAKAHASHI</i>	<i>24</i>
<i>COREA - Eunjung CHO</i>	<i>28</i>
<i>CHINA - Su YANG</i>	<i>32</i>
<i>MALAYSIA- Ming Ai LOI</i>	<i>36</i>
<i>HONG KONG - Smita GROSSE</i>	<i>40</i>
<i>SINGAPUR - Kelvin CHIA</i>	<i>44</i>
<i>ITALIA - Daniele SALICE</i>	<i>48</i>
<i>EMIRATOS ÁRABES UNIDOS - Steve THIERY</i>	<i>52</i>
<i>GRAN BRETAÑA - Glen Sharman</i>	<i>56</i>





San Francisco
ESTADOS UNIDOS 

Clément GOYFFON

SUS ORÍGENES

Clément Goyffon nació y creció en Saboya (Francia), donde su pasión por la repostería surgió gracias a los pasteles tradicionales y las trufas de chocolate de su abuela. El jardín de su abuelo también influyó en su gusto por los ingredientes frescos y en su deseo de preservar su sencillez.

SU TRAYECTORIA

Su formación profesional en el ámbito de la repostería sentó sus bases técnicas: Grado Básico, Especialización y Grado Superior. Dio sus primeros pasos en Saboya, antes de trasladarse a París, entrar en Kaspia Réceptions y colaborar con afamados chefs como Yannick Alléno o Pierre Gagnaire. Después lo nombraron jefe de pastelería en L'Ambroisie, el emblemático restaurante con tres estrellas Michelin dirigido por el chef Bernard Pacaud, y luego en el Lutetia. Más tarde, se mudó a Nueva York y colaboró con el chef Claude Le Tohic para lanzar y dirigir el programa de pastelería de ONE65 en San Francisco.

En 2023, como parte del equipo de EE. UU., consiguió la medalla de oro en la prestigiosa Coupe du Monde de la Restauration en Lyon, Francia.

SU AUDACIA

Para Clément, la audacia en la repostería se basa en la precisión, la contención y el valor. Se suma a la filosofía de la «Gula razonada» imaginando unos postres más ligeros, menos azucarados, pero llenos de sabor, elaborados con ingredientes naturales y de origen responsable.

Su ingrediente favorito en la repostería es la vainilla, que describe como el alma de muchos postres. Un truco que comparte es infusionar la vainilla NOROXY en mantequilla clarificada antes de incorporarla a la masa: le da un aroma refinado y duradero.

Clément intenta representar la esencia de la pastelería francesa moderna, arraigada profundamente en la tradición, elevada por la técnica e inspirada por el mundo que le rodea.



TARTA DE PRALINÉ 100 % VAINILLA

Para 10 individuales



PASTA BRISA DE VAINILLA

Mantequilla.....	375 g
Harina de almendras PARIANI.....	75 g
Azúcar en polvo.....	240 g
huevos.....	125 g
Harina.....	625 g
Vainas de vainilla Bio de Madagascar NOROHY.....	5 g

Mezclar la mantequilla, la harina de almendras y el azúcar glas hasta obtener una textura lisa.

Añadir los huevos, la harina y luego la pasta de vainas de vainilla.

BIZCOCHO DE AZÚCAR MORENO (PARA 1 BIZCOCHO)

Harina de almendras.....	340 g
Azúcar moreno.....	260 g
Claras de huevo.....	80 g
Yemas de huevo.....	140 g
Nata UHT 35 %.....	60 g
Azúcar.....	60 g
Sal.....	1,5 g
Mantequilla derretida.....	280 g
Harina T55.....	140 g
Levadura.....	8 g
Claras de huevo.....	360 g
Azúcar moreno.....	40 g
Pasta de vainas de vainilla VANIFUSION NOROHY.....	30 g

Mezclar los ingredientes con una espátula.

Añadir la mantequilla, la harina y la levadura química.

Preparar un merengue con la clara de huevo nº2 y el azúcar moreno nº2.

Doblar en la base. Extender 1800 g por marco.

Hornear a 171 °C durante 13 minutos. Dejar enfriar, cortar y congelar.

PRALINÉ VAINILLA

Almendras enteras.....	45 g
Avellanas enteras.....	45 g
Azúcar.....	30 g
Flor de sal.....	1,5 g
Vainas de vainilla Madagascar NOROHY.....	1 g
Pasta de vainas de vainilla VANIFUSION NOROHY.....	2 g

Hornear a 171 °C durante 13 minutos. Dejar enfriar, cortar y congelar.

Mezclar el caramelo y las nueces con la sal marina y la pasta de vainilla.

CONFITADO DE VAINILLA

Nata UHT 35 %.....	440 g
Azúcar.....	40 g
Glucosa.....	15 g
Flor de sal.....	3 g
Pasta de vainas de vainilla VANIFUSION NOROHY.....	6 g
Manteca de cacao VALRHONA.....	6 g
Masa de gelatina.....	40 g

Hervir todos los ingredientes excepto la manteca de cacao y la gelatina.

Añadir manteca de cacao y gelatina.

Mezclar.

Reservar.

NATA MONTADA DE VAINILLA

Nata UHT 35 % (1).....	225 g
Pasta de vainas de vainilla VANIFUSION NOROHY.....	4 g
Azúcar.....	45 g
Masa de gelatina.....	30 g
Nata UHT 35 % (2).....	225 g

Calentar la nata (1), la pasta de vainas de vainilla y el azúcar. Añadir la nata fría (2), mezclar y refrigerar durante toda la noche.

GLASEADO

Absolu Cristal VALRHONA.....	C.S.
------------------------------	------

Calentar suavemente a 35-40 °C.

Escudillar la chantilly de vainilla en espiral desde el centro hacia el borde usando una boquilla plana o una boquilla Saint-Honoré.

Glasear la tarta y dejar reposar.

Servir bien frío.

Terminar con un toque de hoja de oro en el borde de la espiral.





Jonathan PEREIRA

Jonathan PEREIRA es un pastelero con diversas influencias: no solo las de muchos chefs prestigiosos, sino también las de sus viajes y los legados culinarios de todo el mundo.

SU TRAYECTORIA

Jonathan PEREIRA comenzó su carrera en el corazón de Puerto Rico. Después de graduarse en la escuela culinaria en 2011, empezó su andadura en el famoso restaurante Airenumo del Viejo San Juan. Trabajar bajo la dirección de la chef Mari Blanca, reconocida por su experiencia en postres y chocolate en Madrid y en toda Europa, conformó su perspectiva culinaria con una marcada influencia europea.

En 2014, se incorporó al sector hotelero: trabajó en el Ritz-Carlton y en el Mandarin Oriental y después en Dubái. Más recientemente, ocupó el puesto de chef pastelero ejecutivo en el Four Seasons Hotel de Nueva York. Ha trabajado junto a grandes nombres como Joey Escobar, Yann Migault, Brandon Malzahn, Paco Roncero o Jean Marie Lanio.

VIAJES INSPIRADORES

Viajar por el mundo y conocer a chefs expertos en sus respectivos campos amplió sus conocimientos gastronómicos y enriqueció su forma de ver la pastelería. Sus viajes son una fuente de inspiración gustativa.

«Lo que más me motiva es la pasión por la creatividad culinaria. Veo la pastelería como una forma de arte comestible y me inspiro en la vida cotidiana, en lo que siento, en lo que vivo, y canalizo todo eso en unos postres que expresan mi amor por este arte».

UNA RECETA QUE COMBINA AUDACIA Y SENCILLEZ

El chef describe su trabajo como un equilibrio entre el hecho de superar los límites para lograr combinaciones complejas y el momento justo para dejar que brille lo simple. Esta audaz armonía se expresa plenamente en la receta reversionada de la tarta Saint-Honoré que propuso para NOROHY Gallery como una auténtica oda a la vainilla.



SAINT HONORÉ



MASA CHOUX

Leche	125 g
Agua	125 g
Mantequilla	110 g
Azúcar	5 g
Sal.....	2 g
Trimolina	4 g
Harina	137 g
Huevos	225 g

Llevar a ebullición el agua, la leche, la trimolina, el azúcar, la sal y la mantequilla.

Retirar del fuego y añadir la harina de golpe, mezclando enérgicamente hasta que esté completamente incorporada.

Pasar la mezcla a una licuadora equipada con un accesorio de paleta y mezclar a baja velocidad hasta que se enfríe un poco.

Añadir los huevos gradualmente, vigilando que cada añadido se absorba completamente antes de agregar la siguiente.

Escalfar y luego hornear a 145 °C (290 °F) durante 20 a 25 minutos, dependiendo del tamaño.

CRAQUELIN

Mantequilla	90 g
Azúcar	110 g
Harina	130 g

Mezclar la mantequilla, el azúcar y la sal hasta que quede una consistencia lisa.

Añadir los huevos poco a poco y luego incorporar los ingredientes secos tamizados. Mezclar lo justo para obtener una mezcla homogénea.

Envolver la masa en film transparente y dejar reposar en el frigorífico durante unos 30 minutos.

Extender la masa con una laminadora.

GANACHE DE VAINILLA Y CARAMELO

Nata espesa	675 g
Azúcar	675 g
Glucosa	112 g
Mantequilla	240 g
Chocolate blanco VALRHONA Opalys 33 %.....	260 g
Vainas de vainilla de Tahití NOROHY.....	3 uds

Llevar a ebullición la nata, las vainas de vainilla y la glucosa. En otra cacerola, derretir el azúcar poco a poco hasta que alcance un color caramelo dorado.

Desglasar el caramelo con la mezcla de crema caliente en tres veces, revolviendo cuidadosamente después de cada añadido para evitar salpicaduras. Poner de nuevo la mezcla en el fuego y cocer hasta que alcance los 205 °F (96 °C). Verter el caramelo caliente sobre el chocolate blanco y la mantequilla, luego emulsionar con ayuda de una batidora hasta obtener una consistencia lisa y brillante.

GANACHE MONTADA DE VAINILLA

Crema espesa hervida.....	480 g
Vainas de vainilla de Tahití NOROHY.....	3 uds
Gelatina en polvo	12 g
Agua	60 g
Chocolate blanco VALRHONA Opalys 33 %.....	460 g
Nata espesa.....	1 100 g

Humedecer la gelatina e incorporarla a la base de crema caliente.

Preparar un ganache vertiendo la mezcla caliente sobre el chocolate, luego emulsionar con una batidora hasta obtener una consistencia lisa.

Incorporar gradualmente la nata espesa fría sin dejar de remover y continuar mezclando durante al menos 1 minuto para obtener una emulsión estable.

CREMA PASTELERA

Leche entera.....	850g
Crema espesa.....	150g
Mantequilla	100g
Vainilla Bourbon de Madagascar NOROHY	1 pc
Yema.....	200g
Maicena.....	80g
Sal.....	1-2g

Combine la leche, la mitad del azúcar, la sal, la vainilla y la mantequilla en una olla.

Cocine a fuego lento.

Bate las yemas de huevo, el azúcar restante y la maicena hasta que la mezcla esté suave y pálida.

Vierte lentamente la leche caliente en la mezcla de yemas mientras bates. Regresa todo a la olla.

Cocina a fuego medio, batiendo constantemente.

Una vez que empiece a espesar, cocina 1 minuto más para activar completamente la maicena.

Pásala por un colador fino.

Extiéndela en una bandeja poco profunda y cúbreala directamente sobre la superficie con film transparente.

Enfría completamente antes de usar. Agrega crema batida al 10%.

MASA DE HOJALDRE INVERTIDO

Bloque de masa de mantequilla	750 g
Mantequilla	300 g
Masa de agua	600 g
Fécula de maíz.....	50 g
Harina de trigo sarraceno.....	50 g
Mantequilla	250 g
Vinagre blanco	5 g
Agua	300 g
Sal.....	25 g

En el bol de una batidora equipada con el batidor plano, mezclar la mantequilla y la harina hasta obtener una consistencia lisa y homogénea.

Dar forma al bloque de mantequilla de manera que tenga el doble del tamaño de la masa al agua.

Refrigerar hasta que la masa esté firme pero aún flexible.

En el bol de una batidora con gancho para amasar, mezclar todos los ingredientes excepto la sal. Amasar a velocidad lenta durante 5 minutos.

Añadir la sal y continuar mezclando a velocidad 2 durante 12 minutos, o hasta que la masa alcance los 24 °C y desarrolle una textura lisa y elástica.

Poner la masa en el congelador durante 1 hora, luego pasarla a la nevera para que repose y se enfríe por completo.

LAMINACIÓN

Cubrir el bloque de mantequilla con la masa a base de agua y extender uniformemente.

Realizar dos vueltas dobles y una vuelta simple, dejando reposar la masa si es necesario entre pliegues.

CHOUX CARAMELIZADO

Glucosa en polvo.....	50 g
Azúcar glas.....	500 g
Nougat duro.....	100 g
Agua.....	200 g

Mezclar en una cacerola el nougat seco, el azúcar, la glucosa en polvo y el agua.

Cocer a fuego medio-alto hasta obtener un caramelo oscuro.

Sumergir rápidamente los choux en el caramelo, cubriéndolos uniformemente.

Colocar los choux cubiertos sobre una rejilla, dejarlos enfriar y luego secarlos completamente antes de usarlos.





Bray-Saint-Christophe
FRANCIA 

Florence LESAGE

SUS ORÍGENES

Florence Lesage es una chef pastelera cuya pasión por la repostería nació en su infancia. ¡Desde niña soñaba con ser chocolatera porque era muy golosa!

Aunque nació en Picardía, fue en Hauts-de-France, en Orchies, donde comenzó su formación en el Lycée Hôtelier Notre Dame de la Providence. Luego completó el Grado Básico, el Medio y el Superior en 2011. ¡Fue la mejor de su promoción! Florence participó además en las Olympiades des métiers en 2014.

¡Y en 2015 fue subcampeona del mundo de pastelería y confitería en la competición WorldSkills! La chef siguió ampliando sus conocimientos y se graduó como la mejor de su promoción en un Máster Profesional de pastelería en 2016.

SU TRAYECTORIA

Su primera experiencia como jefa de sección en el castillo de Montvillargenne de Gouvieux en 2013 le abrió las puertas del hotel The Westin Paris-Vendôme, junto a David Réal.

Con Alexis Beaufls, representó a Francia y ganó la Copa del Mundo de la Pastelería de 2022. Destacó especialmente por su dominio técnico del azúcar estirado.

Chef pastelera ejecutiva en el hotel Fleur de Loire en 2023, es consultora independiente desde 2024.

Además de su trabajo en la cocina, Florence comparte su pasión a través de talleres y demostraciones.

AUDACIA Y SIMPLICIDAD

Florence es fan de VAKANA, la perla de vainilla NOROHY, intensamente avainillada y fácil de incorporar a las recetas.

La chef cree firmemente que la pastelería es un arte en constante evolución, lo que la impulsa a innovar continuamente.

Pero muchas veces, para ella, la audacia está en la sencillez y en el equilibrio justo entre tradición y modernidad.



TARTAS VAKANA

Sirve 18



Mantequilla.....	10 g
Azúcar moreno.....	5 g
Azúcar mascabado claro.....	5 g
Cacao en polvo VALRHONA.....	1 g
Harina tradición.....	10 g

Primero, fundir el chocolate a 45 °C. A continuación, añadir el streusel de nueces pecanas, el praliné de nueces pecanas (separar 50 g de praliné antes de mezclar completamente el praliné), las perlas de vainilla y la flor de sal molida. Extender a 5 mm entre dos hojas. Congelar.

PRALINÉ DE NUECES PECANAS

Nueces pecanas.....	50 g
Azúcar.....	35 g
Vaina de vainilla Madagascar Bio NOROHY.....	0,1 g

Primero, triturar las nueces pecanas en trozos grandes. Mezclar con el resto de los ingredientes y pasarlos por un tamiz. Luego espolvorear sobre una bandeja de silicona para hornear. Hornear en horno ventilado a 150 °C durante 18 minutos.

BIZCOCHO TIERNO DE CACAO

Azúcar moreno.....	110 g
Yemas de huevo.....	125 g
Claras de huevo.....	125 g
Azúcar moreno.....	35 g
Harina T55.....	60 g
Cacao en polvo VALRHONA.....	25 g
Mantequilla.....	35 g
Perla de vainilla bio Madagascar VAKANA NOROHY ...	2 g

Montar las yemas con la primera cantidad de azúcar moreno hasta conseguir una textura de lazo. A continuación, montar las claras de huevo, mezclándolas con la segunda cantidad de azúcar moreno hasta completar 3/4 del batido. A continuación, mezclar suavemente las dos primeras masas. Añadir la harina y el cacao en polvo previamente tamizados juntos y mezclar suavemente. Por último, terminar la mezcla incorporando la mantequilla derretida tibia con la perla de vainilla VAKANA (sobre todo no en caliente). Por último, verter en un marco de silicona engrasado y hornear a 170 °C durante 12 a 15 minutos.

CARAMELO DE VAINILLA

Azúcar.....	40 g
Glucosa 40DE.....	40 g
Nata líquida 35 % UHT Excellence.....	80 g
Leche entera.....	20 g
Vaina de vainilla Madagascar Bio NOROHY.....	1/4
Glucosa 40DE.....	25 g
Flor de sal.....	1 g
Mantequilla.....	30 g
Perla de vainilla bio Madagascar VAKANA NOROHY0,5	g

En primer lugar, cocer la primera cantidad de azúcar y glucosa a 185 °C. A continuación, calentar la nata, la leche, la vaina de vainilla partida y raspada, la flor de sal molida y la segunda cantidad de glucosa. Después, descocer el

caramelo con la nata hirviendo y volver a calentar la mezcla a 106 °C. Colar y luego añadir la mantequilla cortada en cubos a 70 °C, mezclar y reservar en el refrigerador.

MASA DE GELATINA 6/1

Gelatina de pescado en polvo.....	40 g
Agua.....	6 g

Para comenzar, hidratar el polvo en agua fría y mezclar enérgicamente con unas varillas. Una vez que la masa haya gelificado correctamente, fundir al baño maría. Verter en placa y cortar en cubos.

BAVAROISE DE VAINILLA TOSTADA

Leche entera.....	225 g
Azúcar.....	55 g
Yemas de huevo.....	70 g
Vainas de vainilla Madagascar Bio NOROHY.....	2,5
Nata líquida 35 % UHT Excellence.....	230 g
Masa de gelatina 6/1.....	30 g

Comenzar tostado la vainilla entera en el horno a 140 °C durante 20 minutos. Esperar hasta que se enfríe completamente y luego mezclar hasta reducirla a polvo. A continuación, calentar la leche (346 g) y dejar reposar el polvo de vainilla tostada durante 15 minutos. Después colar y completar con nata si es necesario. Paralelamente, blanquear las yemas de huevo con el azúcar. Luego cocer la crema inglesa a 82 °C, después añadir la masa de gelatina. Mezclar durante un buen rato y pasar a un recipiente para enfriar rápidamente. Una vez obtenida la textura y temperatura deseada para la base de la bavaroise, montarla hasta formar una mousse cremosa y mezclar. Por último, moldear y congelar.

CREMA DE VAINILLA Y MASCARPONE

Leche entera.....	20 g
Azúcar.....	20 g
Vaina de vainilla Madagascar Bio NOROHY.....	0,5
Masa de gelatina 6/1.....	15 g
Mascarpone.....	40 g
Nata líquida 35 % UHT Excellence.....	185 g

Llevar a ebullición la leche con la nata, el azúcar y la vaina de vainilla rajada y raspada. Infundir durante 15 minutos. A continuación, añadir la masa de gelatina, colar el mascarpone y mezclar enérgicamente. Añadir la nata líquida fría sin dejar de batir para evitar grumos. Reservar en la nevera durante 12 horas.

NAPPAGE NEUTRO VAINILLA

Glaseado Absolu Cristal neutro VALRHONA.....	225 g
Agua.....	20 g
Pasta de vainas de vainilla Madagascar VANIFUSION...3	g

Calentar el glaseado, la vainilla y el agua hasta que hierva a fuego lento.

PERLAS DE VAINILLA

Agua.....	65 g
Perla de vainilla bio Madagascar VAKANA NOROHY ...	5 g
Agar agar.....	1 g
Azúcar.....	11 g
Carbón negro.....	1 g
Tinta de calamar.....	1 g

Primero, calentar el agua con las perlas de vainilla a 40 °C. Añadir el azúcar y el agar agar en lluvia y hervir durante 30 segundos. Añadir a continuación el polvo de carbón negro y la tinta de calamar. Por último, poner en pipeta las perlas de vainilla en aceite de girasol a 3 °C. Escurrir y enjuagar, almacenar en el refrigerador.

MASA PARA TEJA VAINILLA

Harina tradición.....	33 g
Azúcar glas.....	4 g
Fécula de patata.....	2 g
Aceite de pepitas de uva.....	20 g
Claras de huevo.....	30 g
Sal fina.....	1 pizca
Pasta de vainas de vainilla Madagascar VANIFUSION0,5	g

Mezclar todos los ingredientes y utilizar al día siguiente.

MEZCLA

Bizcocho joconde con vainilla tostada.....	1 x (60x40 cm)
Crujiente de nuez pecanas.....	150 g
Bizcocho tierno de cacao.....	1 x (40x30 cm)
Caramelo de vainilla.....	220 g
Bavaroise de vainilla tostada.....	600 g
Crema de vainilla y mascarpone.....	280 g
Glaseado neutro de vainilla.....	250 g
Perlas de vainilla.....	80 g
Masa para teja vainilla.....	90 g

En primer lugar, cortar tiras de bizcocho joconde de vainilla de 17 cm x 4,5 cm y colocarlas dentro de los aros de montaje previamente preparados con rhodoid. A continuación, colocar en el fondo el crujiente (extendido en un prensador o plantilla de 4,8 cm de diámetro y 2,5 mm de espesor). Escudillar 25 g de mousse bavaroise y luego insertar el bizcocho de chocolate cortado con un corta-pastas de 4,2 cm de diámetro (1,2 cm de grosor). A continuación, escudillar 15g de caramelo y cubrir a altura del bizcocho joconde. Congelar y luego montar la crema de mascarpone con vainilla y escudillar 15 g, teniendo cuidado de dejar la punta. Congelar nuevamente y luego pulverizar la chantiily con el glaseado neutro de vainilla, sin retirar los aros ni los rhodoids. Para preparar las tejas, escudillar sobre una hoja de silicona engrasada un hilo de preparación de teja de vainilla. Alisar con la paleta después con los dedos, afinar los bordes para dar forma de vaina de vainilla. Hornear a 170 °C durante 5-7 minutos. Rellenar el hueco de las tejas con perlas de vainilla y decorar las tartas.

BIZCOCHO JOCONDE CON VAINILLA TOSTADA

Huevos enteros.....	150 g
Polvo de almendra blanqueada de Sicilia PARIANI.....	90 g
Azúcar glas.....	90 g
Polvo de vainilla tostada.....	2 g
Perla de vainilla Bio Madagascar VAKANA NOROHY ...	2 g
Mantequilla.....	30 g
Claras de huevo.....	120 g
Azúcar.....	30 g
Harina de tradición.....	60 g

Mezclar los huevos, el polvo de almendras, el azúcar glas, el polvo de vainilla tostada, las perlas de vainilla y la mantequilla fundida a 40 °C. En paralelo, montar las claras de huevo y mezclarlas con el azúcar a 3/4 de batido. Mezclar las dos masas y añadir la harina tamizada. Extender sobre una hoja de silicona en reglas de 5 mm. Cocer en rejilla a 200 °C durante 8 minutos.

CRUJIENTE DE NUEZ PECANAS

Chocolate negro 66% Caraïbe VALRHONA.....	20 g
Streusel de cacao y nueces pecanas.....	45 g
Praliné de nueces pecanas.....	80 g
Perla de vainilla bio Madagascar VAKANA NOROHY ...	1 g
Flor de sal.....	0,1 g

Primero, fundir el chocolate a 45 °C. A continuación, añadir el streusel de nueces pecanas, el praliné de nueces pecanas (separar 50 g de praliné antes de mezclar completamente el praliné), las perlas de vainilla y la flor de sal molida. Extender a 5 mm entre dos hojas. Congelar.

STREUSEL DE CACAO Y NUECES PECANAS

Nueces pecanas.....	10 g
---------------------	------

Berlín
ALEMANIA



Anna PLAGENS

SUS ORÍGENES

Los dulces recuerdos de su madre y su abuela preparando pasteles para los cumpleaños y celebraciones familiares llevaron a Anna Plagens a dedicarse a la repostería. Disfrutar de algo dulce une y suele ser sinónimo de pasar buenos ratos juntos. Aquellos momentos alimentaron su pasión por la pastelería desde que era niña.

SU TRAYECTORIA

Tras su aprendizaje en Alsacia en la pastelería Husser de Guebwiller, continuó su formación en el CFA de Colmar. Su trayectoria profesional la llevó después a Viena (Austria), donde participó en la inauguración del Palacio Coburgo y trabajó en Demel, famosa por su tarta Sacher. En París, se incorporó al equipo de Pierre Hermé, con una especial atención en las texturas y la arquitectura de los postres. Después de cinco años en Francia y con su título de Máster Profesional en el bolsillo, regresó a Alemania para abrir la pastelería Du Bonheur en Berlín.

INSPIRACIÓN Y CREACIÓN

Anna se inspira en todo lo que le cuentan su equipo y sus clientes, así como en las tendencias de las redes sociales. Como madre de un niño pequeño, pone mucho cuidado en reducir la cantidad de azúcar refinada en sus creaciones. Los frutos secos son sus ingredientes preferidos, mientras que la vainilla en todas sus formas sigue siendo su ingrediente NOROHY favorito por su reconfortante aroma.

FIRMA Y AUDACIA

Su tienda es un referente de la repostería francesa en Berlín y en ella ofrece clásicos como los éclairs, la tarta de limón o el Paris-Brest. Para NOROHY Gallery, Anna Plagens se ha inventado una atrevida versión de la tarta Ópera: vegana, sin gluten y sin azúcar refinada. ¡Todo un reto para disfrutar de una alimentación más saludable! Así todo el mundo puede deleitarse con un clásico reversionado. La chef revisa periódicamente sus recetas aplicando los principios de la repostería razonable.



ÓPERA VEGETAL CON DÁTILES

27 piezas, en marco para chocolate Valrhona de 34 x 34 cm, se necesitan 3 marcos de 10 mm, 1 marco de 4 mm y 1 marco de 2 mm



CHOCOLATE CON DÁTILES

Pasta de cacao 100 % VALRHONA.....	600 g
Azúcar de dátiles.....	300 g
Manteca de cacao VALRHONA.....	100 g

Batir todos los ingredientes muy finamente hasta que la mezcla empiece a volverse líquida. Conchar a continuación en la mezcladora de 24 a 36 horas. (Esta receta puede también realizarse con GUANAJA 70 % de Valrhona, pero el chocolate contiene un 30 % de azúcar refinada).

BIZCOCHO DE DÁTILES SIN GLUTEN

Fécula de maíz.....	150 g
Harina de almendras.....	250 g
Azúcar de dátiles.....	120 g
Levadura química.....	15 g
Sal gema.....	2 g
Aceite neutro.....	90 g
Bebida de avena sin gluten.....	450 g
Vinagre de sidra.....	12 g
Boniato cocido y pelado.....	50 g
Cáscaras de psyllium molidas.....	5 g
Flaxfiber SOSA.....	10 g
Agua mineral.....	150 g

Añadir todos los 5 primeros ingredientes secos en un recipiente. Emulsionar el aceite, la bebida de avena, el vinagre de sidra, el boniato, el psyllium y el Flaxfiber hasta obtener una espuma espesa. Por último, incorporar el agua mineral y mezclar con los ingredientes secos. Colocar inmediatamente 3 bizcochos en un marco de praliné de 4 mm sobre un tapete de horno y cocer a 170 °C durante 12 minutos aproximadamente.

CREMA DE CAFÉ

Sirope de dátiles.....	150 g
Bebida de avena sin gluten.....	500 g
Fécula de maíz.....	80 g
Pasta de café NOROHY.....	20 g
Vainilla TADOKA.....	1 unidad
Bloque vegano (sustituto de mantequilla Naturli).....	430 g

El bloque vegano se puede sustituir por 170 g de aceite de

coco, 160g de manteca de cacao y 100g de aceite neutro. Poner a hervir el sirope de dátiles con la leche de avena y la fécula de maíz mientras sin dejar de remover. Dejar enfriar a 50 grados e incorporar con cuidado la pasta de café, la vainilla Tadoka y el bloque vegano. Cubrir con film transparente y dejar enfriar completamente. Utilizar en un procesador de alimentos, batiendo varias veces hasta alcanzar el máximo volumen.

SIROPE DE CAFÉ

Agua.....	350 g
Dátiles.....	120 g
Vaina de vainilla abierta y raspada.....	1
Extracto de café NOROHY.....	15 g

Poner todos los ingredientes a hervir y dejar reposar durante 20 minutos, luego mezclar y pasar por un colador fino. Tirar las fibras de dátil y vainilla.

GANACHE

Chocolate con dátiles.....	270 g
Bebida de avena sin gluten.....	300 g
Bloque vegano (Naturli).....	130 g

Poner a hervir la leche de avena y hacer un ganache con el chocolate, luego incorporar el bloque vegano y utilizar inmediatamente.

GLASEADO DE CHOCOLATE

Chocolate con dátiles.....	200 g
Manteca de cacao VALRHONA.....	18 g
Aceite de coco.....	100 g

Derretir el chocolate a baja temperatura. A 34 °C incorpora la manteca de cacao y emulsionar con el aceite de coco.

Colocar un marco de chocolate Valrhona de 10 mm en una bandeja para hornear forrada con papel de horno y colocar el bizcocho, con la piel hacia abajo. Pincelar con sirope de café y extender la mitad de la crema de café. Alisar con espátula (Raplette) y colocar otro marco de 10 mm. Colocar el segundo bizcocho y empapar con el sirope de café. Extender la ganache uniformemente y alisar con la Raplette. Colocar de nuevo un marco de 10mm, colocar el último bizcocho y empaparlo. Extender la crema de café restante, alisarla con la ayuda de la Raplette y poner el marco de 2 mm, eventualmente enfriar brevemente. Verter el glaseado y dejar cristalizar, retirar con cuidado el marco utilizando la punta de un cuchillo antes de retirarlo. Con un cuchillo caliente, cortar en 3 tiras de 11 cm de ancho. Cortar cada tira en 9 trozos (11 x 3,5 cm) y decorar opcionalmente con una inscripción «Ópera» y/o polvo dorado.



Esther REAL



SUS ORÍGENES

Esther Real, una gran apasionada de la gastronomía tanto dulce como salada, siempre ha estado ligada al sector y, sobre todo, ha aprendido el oficio trabajando en restaurantes. Antes de dedicarse por completo a la pastelería, cursó estudios de Comercio Internacional y Marketing en Barcelona.

SU TRAYECTORIA

Para ello, Esther se formó en varias escuelas de Barcelona, como Espai Sucre, la Chocolate Academy y, por último, la escuela Hofmann, donde trabajó durante cinco años como miembro del equipo de pastelería dirigido por Eric Ortuño y, más tarde, por Miquel Guarro.

Posteriormente, pasó a formar parte del equipo de Tickets, el restaurante de Albert Adrià, donde trabajó con Alfredo Machado y David Gil.

Tras la pandemia de la Covid-19, dejó el restaurante y se unió a Gerard Gil para liderar su nuevo proyecto de pastelería, Gil. Están a cargo de cuatro tiendas, tres de ellas situadas en el barrio del Clot. La más reciente se inauguró en Las Ramblas hace un año.

SU AUDACIA

Con esta colaboración, Esther pretende conjugar la pastelería moderna con la preservación de la tradición panadera.

Muestra de ello es la receta creada para NOROHY Gallery, que combina un sabor sencillo y técnicas tradicionales con una nueva perspectiva.



MERIENDA NUBE DE VAINILLA

Para 10 individuales



BIZCOCHO ABUELA

Huevos	120 g
Zumo de naranja	50 g
Ralladura de naranja	2 g
Aceite de girasol	50 g
Aceite de oliva	50 g
Azúcar blanco	185 g
Harina espelta blanca	120 g
Impulsor	6 g
Agua de Azahar NOROHY	7 g
Semillas de amapola	10 g

Batir los huevos e incorporar el azúcar blanco. El zumo de naranja y el agua de azahar. Incorporar la harina y el impulsor suavemente. Por último añadir los aceites, la semilla de amapola y la ralladura.

Dejar reposar en nevera mínimo 12h.

Dosificar 60 g por molde. Cocer a 170 °C 12-14 minutos.

SABLÉ VAINILLA

Harina espelta blanca	500 g
Azúcar lustre	200 g
Mantequilla pomoda	300 g
Almendra en polvo	60 g
Huevo	120 g
Sal fina	2 g
Vaina vainilla Tahiti de NOROHY	2 g

Incorporar la mantequilla pomada con el azúcar. Agregar los huevos uno a uno.

Por último añadir la harina, la almendra, la sal y la vainilla.

Estirar a 1.75 mm y reservar en nevera.

Troquelar y cocer a 150 °C 8-10 minutos.

CARAMEL MOU MONTADO VAINILLA

Nata	660 g
Glucosa	80 g
Azúcar blanco	380 g
Sal	4 g
Bicarbonato	1,6 g
Mantequilla	80 g
Chocolate blanco Opalys 33% VALRHONA	100 g
Azúcar blanco	380 g
Vaina vainilla Tahiti de NOROHY	2 ud

Realizar un caramelo en seco con el primer azúcar. Desglasar con la nata y la glucosa.

Añadir la sal, el bicarbonato, el chocolate, la mantequilla y la vainilla.

Cocer hasta 105 °C y dejar enfriar en nevera.

CREMA VAINILLA TIPO FLAN

Leche	220 g
Nata	325 g
Pectina X58	4 g
Azúcar blanco	90 g
Huevo entero	120 g
Gelatina en polvo	5 g
Agua	25 g
Vaina vainilla Tahiti NOROHY	2 ud

Infusionar la nata y la leche con la vainilla.

Calentar a 40 °C y agregar el azúcar con la pectina, cocer a 82 °C con los huevos.

Agregar la gelatina.

Reservar en frío para dosificar.

BAÑO CHOCOLATE BLANCO

Chocolate blanco Opalys 33% VALRHONA	300 g
Manteca de cacao VALRHONA	200 g
Colorante blanco	10 g
Polvo de vainilla NOROHY	2 g

Fundir la manteca y el chocolate blanco Opalys, agregar el colorante y el polvo de vainilla. Bañar los bizcochos a 30-34 °C.

ACABADO Y MONTAJE

Dosificar la crema de vainilla en los moldes e insertar el caramelo montado. Congelar.

Bañar con el baño de Opalys.

Cocer el sablé rebozado con azúcar moreno y amapola y el bizcocho en moldes de semiesfera.





Moe TAKAHASHI

SUS ORÍGENES

Moe Takahashi creció en una familia donde casi nunca se compraba la repostería en una pastelería.

Para los cumpleaños y en Navidad, su madre siempre preparaba pasteles caseros. Así que Moe se apasionó por la repostería ayudando a su madre.

Fue viendo a los chefs Hironobu Tsujiguchi y Sadaharu Aoki en la televisión como empezó a interesarse por la profesión y quiso ir por ese camino. Después del instituto, se matriculó en una escuela de cocina para cumplir su sueño.

SU TRAYECTORIA

De 2007 a 2011, la chef trabajó como aprendiz en la pastelería Tadashi Yanagi. Progresó y se convirtió en repostera intermedia, puesto que ocupó hasta 2015, en la Viennese Confectionery Lienberg. Después hizo unas prácticas en Francia antes de convertirse en jefa de repostería (responsable del chocolate) en el InterContinental Tokyo Bay en 2016. En 2023, Moe presentó su postre estrella «The Windmill», inspirado en el tema del cambio climático, en la Copa del Mundo de la Pastelería.

INSPIRACIÓN

Moe imagina recetas en torno al ingrediente principal, asegurándose de ponerlo en valor, sin elementos superfluos, para luego añadir ingredientes secundarios si es necesario. En cuanto al diseño, se suele inspirar en los muebles y la decoración de interiores. Sus ingredientes favoritos en repostería son el chocolate y la vainilla. Tiene debilidad por Tadoka, que considera una solución única con un potencial inspirador.

Para NOROHY Gallery, Moe combinó Tadoka y chocolate para crear un sabor a vainilla único en una crema inglesa templada más agradable a la hora de servirla en mesa. La chef expresa la delicadeza de la vainilla con una fina teja y su versatilidad con el color blanco, utilizando únicamente vainas de vainilla para el diseño.



ENCAJE VAINILLA



SAVARIN DE VAINILLA

Leche entera	90 g
Nata montada 35 %	45 g
Levadura fresca	25 g
Sal	4,2 g
Azúcar	20 g
Vainas de vainilla en polvo NOROHY	8 g
Harina T80	285 g
Huevos	140 g
Mantequilla	85 g

Calentar la leche y la nata a 40 °C, luego añadir la levadura fresca y mezclar bien.

Utilizar los huevos a temperatura ambiente. Derretir la mantequilla calentándola a 40 °C.

Mezclar la sal, el azúcar, la vainilla en polvo y la harina en un procesador de alimentos. Añadir la mezcla de levadura y los huevos enteros, luego amasar bien.

Verter la mantequilla tibia a 40 °C sobre la masa y dejar reposar durante 15 minutos.

Pasados 15 minutos, amasar la masa hasta obtener una mezcla homogénea.

Verter la masa terminada en moldes, dejar reposar durante 10 minutos y luego hornear a 180 °C durante unos 40 minutos.

SIROPE DE WHISKY

Agua	50 g
Azúcar	150 g
Whisky	120 g

Hervir el agua y el azúcar, después dejar enfriar. Añadir el whisky al almíbar enfriado.

CREMA HELADA DE VAINILLA

Nata montada 35 %	110 g
Leche entera	340 g
Yemas de huevo azucaradas (20 % de azúcar añadido)	70 g
Azúcar	60 g
Vainas de vainilla de Madagascar NOROHY	0,4 uds
Estabilizante (goma guar 60 % / glucosa 40 %)	1,8 g

Poner a hervir la nata, la leche y las vainas de vainilla y dejar infusionar durante 10 minutos.

Añadir las yemas mezcladas, el azúcar y el estabilizante y cocer hasta obtener una crema inglesa (crema pastelera). Dejar que la mezcla se enfríe, después poner en sorbetera.

MOUSSE HELADA CARAÏBE

Nata montada 35 %	200 g
Claros de huevo	60 g
Azúcar	100 g
Agua	30 g
Chocolate negro VALRHONA Caraïbe 66 %	210 g
Nueces pecanas caramelizadas SOSA	300 g

Disolver el azúcar en el agua para hacer un almíbar, después añadir a las claras de huevo y batir para hacer un merengue italiano.

Derretir el Caraïbe a 55 °C y batir hasta que esté firme al 60 % aproximadamente.

Mezclar el merengue con la nata montada, añadir las nueces pecanas caramelizadas picadas gruesas y verter la mezcla en un molde redondo de 6 cm de diámetro.

PERAS SALTEADAS

Peras	1 ud
Azúcar	CS
Vainas de vainilla Madagascar NOROHY	CS
Whisky	CS

Cortar la pera en dados.

Colocar los dados de pera, el azúcar y la vainilla en una sartén y caramelizar.

Por último, flambear con whisky.

CREMA INGLESA

Leche entera	110 g
Nata montada 35 %	55 g
Azúcar (para caramelo)	10 g
Azúcar	10 g
Yemas de huevo azucaradas (20 % de azúcar añadido)	20 g

Caramelizar el azúcar (para hacer caramelo), luego agregar la leche caliente y la nata.

Mezclar el azúcar con las yemas de huevo, luego incorporar a la mezcla de caramelo y cocer hasta obtener una crema pastelera.

CREMA CHANTILLY DE VAINILLA

Nata montada 35 %	250 g
Vainas de vainilla de Madagascar NOROHY	0,5 ud
Azúcar	20 g

Añadir la crema restante a la mezcla infusionada y dejar reposar en la nevera durante la noche.

Retirar la vaina de vainilla, añadir el azúcar y montar la nata.

OPALINA DE VAINILLA

Azúcar	340 g
Jarabe de glucosa	225 g
Vainas de vainilla de Madagascar NOROHY	1,5 uds

Cocinar el azúcar y el jarabe de glucosa juntos hasta que la temperatura alcance los 160 °C.

Añadir las vainas de vainilla a la mezcla cocida.

Dejar que la mezcla se enfríe y se endurezca, luego triturar hasta convertirla en polvo usando una trituradora.

Dejar que la mezcla se enfríe y se endurezca, luego triturar hasta convertirla en polvo usando una trituradora.

Tamizar el polvo en el molde preparado y hornear en el horno a 160 °C durante 2 a 3 minutos.

TEJA DE VAINILLA

Leche entera	200 g
Nata montada	20 g
Azúcar	40 g
Fécula de maíz	20 g
Vainas de vainilla de Madagascar NOROHY	0,5 ud



Llevar a ebullición la leche, la nata y la vainilla. Añadir el azúcar y la fécula de maíz, después cocer la mezcla.

Extender la mezcla cocida sobre un tapete de silicona, hornearla en seco en un horno de convección a 80 °C durante 1 hora.

TADOKA VAINILLA NOROHY

TADOKA Vainilla NOROHY	100 g
Chocolate negro VALRHONA Equatorial 55 %	100 g

Mezclar el Tadoka y el Equatorial Noir en un procesador de alimentos hasta obtener una consistencia similar a la arcilla, luego dar a la mezcla la forma de una vaina de vainilla.

Cortar el savarin de vainilla en trozos de 2 cm de grosor, retirar el centro para darle forma de donut y empaparlos en sirope de whisky calentado a 40 °C.

Colocar helado de vainilla sobre la Mousse Helada Caraïbe. Colocar el savarin de vainilla empapado en un plato y decorar el centro con peras salteadas.

Colocar el helado de vainilla sobre el savarin de vainilla, luego cubrir con chantilly de vainilla.

Decorar con tejas de vainilla y opalinas de vainilla encima de la crema Chantilly de vainilla.

Para el toque final, incorporar la vainilla Tadoka a la crema inglesa tibia sin dejar de mezclar, después repartir uniformemente.



Eunjung CHO

TRAYECTORIA PROFESIONAL

Tras sus inicios en el mundo de la restauración, la chef Eunjung Cho empezó a desarrollar una fuerte pasión por la pastelería, que la llevó a formarse en la École Lenôtre, en Francia. Más tarde, comenzaría a adquirir experiencia como propietaria de Bless Kitchen; chef pastelera y responsable de producción de La Bocca, en Seúl; y chef pastelera en el Park Hyatt Aviara, en Estados Unidos.

En 2013, la chef fundó Honeybee Seoul y organizó la primera «Clase magistral de postres de café» de Corea. Sus cursos giran en torno a recetas prácticas que

pueden adaptarse tanto a cafeterías independientes como a grandes volúmenes de producción. Asimismo, es autora de varios libros de pastelería muy aclamados. En 2024, amplió su portafolio con la presentación de la marca de postres helados Ouch y la inauguración de la pastelería Touch.

AUDACIA

Para la chef, la audacia se refleja en la valentía de repensar con una nueva mirada aquello que nos resulta familiar para reinterpretarlo. Su objetivo es realzar los sabores y las experiencias universales. El equilibrio sigue siendo primordial: el sabor, el aroma, la textura y el atractivo visual deben encajar en perfecta sintonía. Se esfuerza por eliminar lo superfluo y poner en valor la autenticidad de los ingredientes.

INSPIRACIÓN

La receta creada para Norohy Gallery es una reinterpretación del recuerdo del helado de fresa y vainilla de la infancia. Las vainas de vainilla de Madagascar aportan profundidad a la bavaroise, mientras que las vainas de Tahití brindan una sutil nota floral a la compota de fresa. La perla de vainilla le confiere a la gelatina una sensación fresca y el extracto sirve de nexo de unión, como en un relato. El diseño se inspira en la forma de una vaina de vainilla y, al cortarlo, se van relevando las distintas capas, creando un efecto visual y una experiencia gustativa persistente.

Para Eunjung Cho, Norohy es mucho más que un ingrediente; se trata de toda una referencia. «Como chef, la función que desempeña cada ingrediente en una receta y cómo influye en el conjunto son primordiales. La vainilla define el rumbo y el equilibrio de la receta. Las vainas Norohy presentan un aroma de una profundidad constante, características únicas según la variedad y una presencia que nunca se desvanece, incluso cuando se combinan con otros ingredientes. De hecho, Norohy no es una mera opción. Es una garantía de la calidad y la filosofía que tanto me esfuerzo en mantener».



VAINILLA FRESCA

Sirve 13



CAKE ESPONJA CON ALMENDRAS

(30x40cm, 1 tray)

Huevos	182 g
Azúcar	125 g
Harina T55	56 g
Fécula de maíz	42 g
Harina de almendras PARIANI	42 g
Mantequilla	18 g

Calentar los huevos y el azúcar a 35 °C, luego batir.
Tamizar y mezclar la harina, la fécula de maíz y la harina de almendras.
Repartir uniformemente en el molde y hornear a 180 °C durante 7 minutos.
Cortar círculos de 3 cm y 2,5 cm.

SIROPE DE VAINILLA

(dividir en porciones de 2 g)

Agua	40 g
Azúcar	16 g
Extracto de vainilla Bourbon bio NOROHY	2 g
Azúcar	1 g
Ron ambarino	2 g

Calentar el agua y el azúcar para obtener un almíbar.
Añadir el extracto de vainilla y el ron ambarino.
Untar cada bizcocho cortado con 1 a 2 g de sirope.

COMPOTA DE FRESA (dividir en porciones de 10 g cada una)

Fresas	112 g
Azúcar	37 g
Vainas de vainilla de Tahití NOROHY	0.2 Uds
Zumo de limón	8 g
Sal rosa del Himalaya	0.3 g
Pectina NH SOSA	2 g

Agar agar SOSA	1.5 g
Masa de gelatina	10 g

Calentar las fresas, el zumo de limón y la vaina de vainilla a 45 °C.

Mezclar el azúcar, la sal, la pectina y el agar-agar y llevar a ebullición.

Retirar del fuego e incorporar la masa de gelatina.

Dividir en porciones de 10 g en cada molde.

GEL DE VAINILLA (dividir en porciones de 8 g)

Agua	73 g
Cassonade	44 g
Pectina NH SOSA	1 g
Agar agar SOSA	1 g
Masa de gelatina	7 g
Perlas de vainilla VAKANA NOROHY	10 g

Calentar el agua a 45 °C.

Añadir el azúcar moreno, la pectina y el agar-agar y llevar a ebullición.

Incorporar la gelatina y las perlas de vainilla.

Repartir 8 g en cada molde.

MOUSSE DE FRESA (dividir en porciones de 10 g cada una)

Fresas	50 g
Zumo de limón	2 g
Masa de gelatina	14 g
Merengue italiano (Azúcar 1,5, Agua 0,5, Claras de huevo 1)	18 g
Nata	42 g
Licor de fresas	9 g

Picar las fresas en trozos desiguales y mezclarlas con el jugo de limón.

Mezclar con la masa de gelatina caliente. Batir la nata y el licor de fresa hasta conseguir una consistencia untuosa.

Incorporar el merengue italiano.

Mezclar con la preparación de fresas.

Repartir 10 g en cada molde.

BAVAROIS DE VAINILLA (dividir 45 g cada uno)

Leche	260 g
Yemas	80 g
Azúcar moreno	80 g
Vainas de vainilla Bourbon Madagascar NOROHY	2 Uds
Haba	2 g
Masa de gelatina	50 g
Nata	230 g
Licor de fresas	10 g
Kirsch	10 g

Infusionar la vaina de vainilla y el haba tonka en la leche.

Mezclar las yemas de huevo con el azúcar moreno y cocer la crema inglesa a 83 °C.

Añadir la masa de gelatina y dejar enfriar a 20 °C.

Batir la nata con el licor de fresa y el kirsch.

Combinar con la etapa 3 y dividir en 45 g cada uno.

ESPRAY TERCIOPELO CHOCOLATE

Chocolate negro MANJARI 64 % VALRHONA	100 g
Manteca de cacao VALRHONA	100 g
Colorante alimentario negro a base de aceite	1 g

Fundir el chocolate y la manteca de cacao, emulsionar con colorante negro.

Pulverizar a 45-50 °C.

ESPRAY ABSOLU CRISTAL VAINILLA

Absolu Cristal VALRHONA	200g
Agua	20g
Perlas de Vainilla VAKANA NOROHY	1g

Hervir el Absolu Cristal con agua y la vaina de vainilla.

Vaporizar sobre el pastel.





Shénzhen
CHINA 

Su
YANG

En China, era difícil encontrar chocolate elaborado con auténtica manteca de cacao natural. No fue hasta primaria cuando Su Yang probó un bombón de chocolate extranjero en casa de un compañero de clase. Su sabor era único, dulce, suave, con una capa crujiente de chocolate y un interior marrón con hilillos (probablemente de caramelo). Un solo bocado le bastó para soñar con volver a probarlo.

UNA TRAYECTORIA PROFESIONAL MUY ATÍPICA

Su Yang empezó a formarse en la pastelería francesa en la Flore Pastry School de Shenzhen. Su profesora, que era francesa, se había graduado en Le Cordon Bleu de Japón. Tras ese curso, hacer bombones resultó ser su parte favorita. Pero, como en China escasean los cursos especializados en bombones, Su Yang es en gran medida autodidacta.

Al pertenecer su familia al mundo musical, Su Yang trabajó en diversos campos relacionados con la música (enseñanza, planificación de programas de radio musicales y periodismo musical) hasta los 30 años. Luego, cambió de sector para incorporarse al de los seguros: un gran reto para alguien con alma artística. En su tiempo libre, empezó a experimentar con la repostería francesa. La pandemia le permitió reencontrarse con el chocolate y abrió su propia bombonería.

INSPIRACIONES Y TÉCNICAS

Su Yang encuentra inspiración en todas partes: una comida deliciosa, un buen café o un gran vino, un viaje, un mercado local o muchos elementos chinos. Así, el diseño de sus bombones se inspira en la «transformación del esmalte en el horno (Yao Bian)» que se usa en la porcelana china antigua. Esta técnica provoca cambios de color incontrolables durante la cocción de la cerámica. Su Yang utiliza la técnica del «dibujo soplado» al pulverizar los bombones para conseguir un efecto cromático similar al del esmalte en el horno, que da un carácter único a cada bombón.

A ella le encanta la vaina de vainilla Tahitensis por su pulpa carnosa y su aroma único. Combinado con chocolate blanco, este aroma revela un dulzor que se enriquece. Con chocolate negro, se transforma en un aroma elegante, amaderado y almendrado.



BOMBONES «TÉ ORIENTAL Y ARROZ»

Para 21 bombones,
utilizando moldes semicirculares de 2,8 cm x H 2,2 cm



LECHE DE ARROZ CONDENSADA CON VAINILLA

Vainas de vainilla de Tahití NOROHY..... 2 g
Leche de soja sin azúcar 60 g
Hojas de arroz glutinoso..... 1 g
Arroz crudo 4 g

Calentar las láminas de arroz glutinoso con leche de soja sin azúcar a 80 °C.

Dejar infusionar durante 20 minutos para extraer el aroma del arroz glutinoso y luego filtrar las hojas.

Triturar 3 g de arroz crudo en granos pequeños y añadir a la leche de soja del paso 1 junto con 2 g de vainas de vainilla.

Dejar reposar durante 30 minutos, después remover lentamente a fuego lento hasta que la mezcla espese y forme una pasta.

Filtrar para obtener 38 g de leche de arroz concentrada para su uso posterior.

LECHE DE SOJA CON VAINILLA Y GANACHE DE ARROZ

Leche de arroz condensada con vainilla 40 g
Jarabe de glucosa 1,5 g
Sorbitol..... 1,5 g
Chocolate blanco OPALYS 33 % VALRHONA..... 50 g
Manteca de cacao VALRHONA..... 5 g

Preparar la leche de arroz condensada con vainilla.

Calentar los azúcares con la leche de arroz condensada.

Añadir el chocolate blanco derretido y la manteca de cacao.

Homogeneizar, a continuación emulsionar.

GANACHE DE CHOCOLATE NEGRO Y MIEL AGRIA

Nata ligera 11 g
Vainas de vainilla de Tahití NOROHY..... 1 unidad
Miel agria silvestre de Yunnan 6 g
Trehalosa..... 2 g
Chocolate negro MANJARI 64 % VALRHONA..... 20 g

Calentar las vainas de vainilla con la nata ligera a 80 °C, luego colar las vainas de vainilla. A continuación, añadir la miel agria y la trehalosa, mezclar bien.

Añadir el chocolate negro derretido y homogeneizar para emulsionar.

Verter esta ganache en el centro de la primera capa, asegurándose de que esta cubra completamente a la segunda.

CAPA CRUJIENTE DE CHOCOLATE CON LECHE Y ARROZ INTEGRAL CON ALGAS

Arroz integral..... 6g
Algas (nori)..... 1g
Chocolate con leche JIVARA 40 % VALRHONA..... 20g
Vainilla Tadoka NOROHY..... 1
Manteca de cacao VALRHONA 4g

Saltear el arroz integral cocido con las algas a fuego lento durante 1 minuto, luego molerlos en trozos pequeños usando un procesador de alimentos.

Derretir el chocolate con leche, la vainilla Tadoka y la manteca de cacao, luego dejar enfriar la mezcla a 30 °C.

Mezclar los trozos de arroz integral y algas del paso 1 con la mezcla del paso 2, removiendo uniformemente.

Verter la mezcla en el molde y golpear suavemente para asegurar una distribución uniforme.

ESPRAY COLORANTE DE MANTECA DE CACAO

Preparar la manteca de cacao de color naranja oscuro y cian claro y atemperarla para usarla más tarde.

Colocar 2 gotas de manteca de cacao naranja en el centro del molde y 1 gota de manteca de cacao cian en el costado; agitar suavemente el molde para mezclar.

Utilizar un aerógrafo de baja presión para vaporizar la manteca de cacao desde el centro hacia afuera, asegurándose de que el color se distribuya uniformemente sobre el molde.

CONCHAS DE BOMBONES

Derretir el chocolate negro Amazonia 75 % República Del Cacao y templarlo a 32 °C.

Verter el chocolate templado en el molde y golpear ligeramente para eliminar las burbujas de aire.

Verter el exceso de chocolate para formar una capa de bombón del grosor adecuado.

MONTAJE

Capa 1: Leche de soja con vainilla y ganache de arroz

Capa 2: Ganache de chocolate negro y miel agria de Yunnan

Capa 3: Capa crujiente de chocolate con leche y arroz integral con algas

CIERRE DE LOS BOMBONES

Atemperar el chocolate negro RDC 75 % para su uso posterior.

Utilizar una pistola térmica para calentar la superficie de la ganache, después raspar el exceso de chocolate para alisar la superficie.

Verter el chocolate negro templado en el molde y sellar el bombón con papel vegetal.





Ming Ai LOI

ANTECEDENTES PROFESIONALES

MingAi Loi comenzó su carrera como decorador de pasteles en TakaCake House en 2009 en Malasia. Prosiguió su trayectoria como ayudante de cocina y luego fue jefe de partida en Pekín (China) hasta 2016. Después se convirtió en chef pastelero ejecutivo de la Academia de Pastelería y Artes Culinarias de Singapur, antes de coronarse como campeón mundial en la Copa del Mundo de la Pastelería en 2019. Su ascenso continuó en 2023 con el título de «Top Excellent Pastry Chef». Desde entonces, le han invitado a formar parte del jurado en grandes eventos como la Asian Pastry Cup (2024), la Copa del Mundo de la Pastelería (2025) y también la Malaysia Cup. En 2021, fundó su pastelería Voilà y en 2024 su propia escuela, que dirige con orgullo desde entonces.

AUDACIA

Según el chef MingAi Loi, la audacia de su receta de NOROHY Gallery proviene de la combinación de tres ingredientes NOROHY que no suelen combinarse. La pasta de granos de café proporciona un aroma concentrado y fragante natural. El chef también añadió un sutil toque de pasta de vainilla VANIFUSION a la espuma, junto con agua de azahar. Esta combinación única ofrece contraste, equilibrio y una nota fresca. MingAi Loi valora especialmente la consistencia de nuestros ingredientes, desde su origen hasta su perfil aromático, lo que, en su opinión, refleja un profundo respeto por la integridad y autenticidad de estos aromas naturales en cada etapa.



BABA CAFÉ



FLORENTIN CON NUECES

Nuez	135 g
Avellanas PARIANI	50 g
Almendras PARIANI	50 g
Mantequilla	105 g
Azúcar moreno	60 g
Azúcar	60 g
Harina	15 g
Chocolate VALRHONA DULCEY 35 %	90 g
Sal	1 g

Poner a hervir la mantequilla derretida, el azúcar moreno, el azúcar glas y la harina. Incorporar las nueces y hornear a 150 °C durante 20 minutos. Añadir con cuidado el chocolate de cobertura derretido y la sal marina.

MASA DE BABÁ AL CAFÉ

Harina T55	125 g
Levadura seca	5 g
Agua	55 g
Azúcar	7,5 g
Sal	2 g
Mantequilla	37,5 g
Huevo	50 g
Pasta de granos de café NOROHY	7 g

Calentar juntos el agua, el azúcar glas, la sal, la mantequilla, el huevo entero y la pasta de granos de café a 40 °C. En un bol con de un agitador plano, mezclar la harina T55 y la levadura seca, luego incorporar esta mezcla a la preparación acuosa tibia y continuar mezclando hasta que se desarrolle el gluten. Verter la masa en el molde y dejarla crecer durante 20 minutos antes de hornear (160 °C, calor envolvente 4).

SIROPE DE CAFÉ

Expreso	300 g
Sirope tanto por tanto	300 g
Masa de gelatina	18,5 g
Agua de azahar NOROHY	1,5 g

Mezclar el expreso, el sirope, la gelatina y el agua de azahar.

CREMA DIPLOMÁTICA DE VAINILLA Y ANÍS

Leche	500 g
Anís estrellado	10
Vainas de vainilla Madagascar NOROHY	1
Yemas de huevo	150 g
Azúcar	100 g
Fécula de maíz	40 g
Mantequilla	50 g
Masa de gelatina	55 g
Nata UHT 35 %	785 g

Hervir la leche, el anís estrellado y la vaina de vainilla. Colar para retirar el anís estrellado. Preparar una crema pastelera con la infusión, la yema de huevo, el azúcar glas y la fécula de maíz. Incorporar la mantequilla y la gelatina sin dejar de batir. Dejar que la mezcla se enfríe a 45 °C y luego incorporar suavemente la crema batida.

CREMOSO CAFÉ Y DULCEY

Leche	170 g
Nata UHT 35 %	170 g
Pasta de granos de café NOROHY	10 g
Yemas de huevo	65 g
Azúcar	30 g
Masa de gelatina	12 g
Chocolate blond VALRHONA DULCEY 35 %	240 g

Preparar una crema pastelera con la leche, la nata montada, la pasta de café, una yema de huevo y azúcar glas en una cacerola a 83 °C. Incorporar sin dejar de batir la gelatina derretida y el chocolate de cobertura, después emulsionar bien con un Micromix.

GLASEADO DE CAFÉ

Absolu cristal VALRHONA	165 g
Agua	16,5 g
Chocolate negro VALRHONA Caraïbe 66 %	16,5 g
Pasta de granos de café NOROHY	5 g

En una cacerola, llevar a ebullición el glaseado neutro absolu cristal y el agua. Añadir la cobertura de chocolate y la pasta de café y emulsionar bien con una batidora de brazo.





HONG KONG 

Smita GROSSE

La chef Smita Grosse se crio en Mauricio, en el océano Índico, en el seno de una familia a cuyo padre le encantaba experimentar en la cocina.

TRAYECTORIA PROFESIONAL

Inició su carrera culinaria mientras cursaba sus estudios en la École Hôtelière de Mauricio, haciendo unas prácticas en el lujoso complejo hotelero One&Only Le Saint Géran, donde logró un contrato como ayudante de pastelería. Más adelante, fue ascendiendo en el mundo de la pastelería y pasó por el Ritz-Carlton Dubai, el Shangri-La Hotel Dubai, el Burj Al Arab Jumeirah, el Galaxy Macau y el Fairmont Singapore, antes de asumir por primera vez el puesto de chef pastelera ejecutiva en el Hotel Indonesia Kempinski Jakarta en 2017.

Tras ser designada como chef pastelera ejecutiva del Grand Hyatt Hong Kong en 2015, dirige un equipo de 30 personas y coordina 200 eventos mensuales.

En un sector altamente competitivo y mayoritariamente masculino, Smita Grosse se ha convertido en la primera mujer chef pastelera ejecutiva de este famoso palacio.

AUDACIDAD

En la receta creada para Norohy Gallery, la chef optó por una combinación atrevida. Combina la dulzura de la vainilla con la frescura de la verbena y la robustez de la pera. Un equilibrio magistral de sabores da como resultado una receta armoniosa con deliciosas notas frutales y vegetales.



VANILLE-VERBENA

Sirve 15 8-10



CRUJIENTE DE VAINILLA Y ALMENDRA

Chocolate blanco VALRHONA Opalys 33 %.....	80 g
Praliné de almendra VALRHONA.....	40 g
Aceite de pepitas de uva.....	10 g
Vainas de vainilla Bourbon de Madagascar NOROHY.....	4 g
Sal.....	2 g
Feuilletine.....	60 g
Sarraceno tostado.....	10 g

Derretir el chocolate Opalys, el praliné de almendras, el aceite de pepitas de uva, la vainilla NOROHY y la sal marina l baño maría o en el microondas hasta obtener una consistencia lisa.

Incorporar suavemente la feuilletine y el sarraceno tostado.

Extender la mezcla uniformemente sobre una bandeja para hornear cubierta con papel de horno y refrigerar hasta que esté firme.

GENOVÉS DE MIEL Y VAINILLA

Huevos.....	4
Azúcar en polvo.....	150 g
Harina T45.....	95 g
Agua.....	6 g
Miel.....	6 g
Leche.....	30 ml
Vainas de vainilla Bourbon de Madagascar NOROHY.....	2 g

En un procesador de alimentos, batir los huevos y el azúcar hasta que la mezcla esté espumosa y clara.

En otra cacerola, calentar la leche, la miel y el agua hasta que la mezcla esté tibia. Incorporar poco a poco a la mezcla de huevos sin dejar de batir.

Incorporar la harina para bizcocho tamizada y mezclar suavemente hasta que esté todo homogéneo.

Verter la masa en una bandeja de horno (unos 800 g por bandeja) y hornear a 180 °C durante unos 15 a 20 minutos

o hasta que los bizcochos estén dorados y al insertar un palillo en el centro salga limpio. Dejar enfriar.

CREMOSO DE VAINILLA

Nata espesa.....	300 g
Vainas de vainilla Bourbon de Madagascar NOROHY.....	3
Azúcar en polvo.....	60 g
Pectina X58.....	2 g
Yemas de huevo.....	80 g

En una cacerola, llevar a ebullición la nata e infusionar las vainas de vainilla rajadas. Retirar del fuego y dejar infusionar durante unos 15 minutos; luego retirar las vainas de vainilla.

Añadir el azúcar mezclado con la pectina cuando la nata alcance aproximadamente los 40 °C.

Incorporar las yemas de huevo sin dejar de batir y continuar la cocción hasta que la mezcla alcance los 82 °C. Retirar del fuego, dejar enfriar. Reservar en la nevera hasta el momento de servir.

GANACHE VAINILLA VERBENA

Masa de gelatina.....	30 g
Nata espesa.....	400 g
Vainas de vainilla Bourbon de Madagascar NOROHY.....	2
Chocolate blanco VALRHONA Opalys 33 %.....	80 g
Hojas de verbena.....	8 g

En una cacerola, poner a hervir la nata, las vainas de vainilla abiertas y la verbena; dejar infusionar durante unos minutos.

Retirar las vainas de vainilla y añadir la gelatina derretida y el chocolate Opalys. Emulsionar con una batidora de brazo hasta obtener una consistencia lisa.

CONFITADO DE PERAS

Peras escalfadas y cortadas en cubitos.....	360 g
Agua.....	60 g
Puré de pera William verde ADAMANCE.....	200 g
Azúcar en polvo.....	30 g
Pectina NH SOSA.....	7 g
Vainas de vainilla Bourbon de Madagascar NOROHY.....	2

Escalfar las peras en un almíbar simple de vainilla, cortarlas en cubitos y congelar en una bolsa con el almíbar hasta el momento de utilizarlas.

En una cacerola, mezclar el agua, el puré de pera y las vainas de vainilla abiertas; llevar a ebullición.

Incorporar las peras cortadas en dados. Añadir el azúcar mezclado con la pectina cuando la mezcla alcance los 45 °C, luego retirar del fuego y deja enfriar.

GEL DE PERA

Puré de pera William verde ADAMANCE.....	300 g
Agar-agar SOSA.....	4 g
Azúcar en polvo.....	13 g
Zumo de limón.....	10 g
Agua.....	150 g
Absolu Cristal VALRHONA.....	125 g

Hervir juntos el puré de peras, el zumo de limón y el agua. Incorporar el azúcar mezclado con el agar-agar y cocer durante unos minutos.

Verter la mezcla en un plato y ponerla en frío para que coja cuerpo. Una vez enfriada, emulsionar con el glaseado con ayuda de una batidora hasta obtener una consistencia lisa.

COMPOTA DE PERA

Confitado de peras.....	360 g
Gel de pera.....	160 g

Mezclar el confitado y el gel de pera hasta obtener una mezcla homogénea. Extender sobre una placa con una hoja de silicona de 0,5 cm espesor y congelar. Cortar con un cortapastas y glasear antes de usar.

HOJAS DE CHOCOLATE

Chocolate blanco VALRHONA Opalys 33 %.....	300 g
VANIFUSION Madagascar de NOROHY.....	2 g

Fundir el chocolate a 48 °C y atemperar hasta que cristalice a 26 °C. Calentar a 28 °C antes de extender sobre un tapete de silicona o una hoja de acetato.

Dejar que coja cuerpo ligeramente y luego cortar en las formas deseadas.

MONTAJE

Pasta de vainas de vainilla NOROHY.....	CS
Hojas de verbena fresca.....	CS
Hoja de oro.....	CS
Glaseado neutro VALRHONA.....	CS

Extender el crujiente de vainilla y almendras enfriado sobre el genovés de vainilla y miel y congelar hasta que esté firme.

Una vez congelado, voltear el bizcocho sobre una superficie de trabajo y extender una capa de crema de vainilla encima. Reservar en el congelador.

Cortar los interiores deseados en el bizcocho congelado y congelar de nuevo el relleno.

Batir la ganache de vainilla-verbena hasta que quede ligera y aireada. Verter en el molde con ayuda de una manga con boquilla, añadir el relleno congelado, alisar la superficie y congelar hasta que cuaje.

Desmoldar el postre y cubrirlo con glaseado neutro, procurando que la capa quede uniforme.

Colocar una hoja de chocolate sobre el pastel glaseado y disponer las peras glaseadas en el centro.

Decorar las peras con pequeños puntos de ganache batida, luego, antes de servir, espolvorear la capa superior de chocolate con polvo de vainilla NOROHY y decorar con hojas de verbena y pan de oro para un acabado elegante.





SINGAPUR 

Kelvin CHIA

SUS ORÍGENES

Kelvin Chia descubrió su pasión por la pastelería a los 12 años, experimentando con recetas encontradas en periódicos, revistas culinarias y programas de televisión. A los 18 se trasladó a Kuala Lumpur para estudiar Artes Culinarias en la Universidad Taylor, en colaboración con la Universidad de Toulouse. Sus prácticas en lugares prestigiosos como el Berjaya Resort y el Eastern & Oriental Hotel le permitieron perfeccionar su estilo y su técnica. En 2011, durante un proyecto universitario, visitó Toulouse y París, donde quedó cautivado por las pastelerías locales, un flechazo que consolidó aún más su pasión por este arte.

SU TRAYECTORIA

Kelvin comenzó su carrera en Estados Unidos, en el Chatham Bars Inn, donde aprendió el arte de la pastelería a gran escala junto al Executive Pastry Chef Stephen Jones. Allí descubrió también la amplitud creativa y la diversidad de la pastelería contemporánea.

En 2016 se incorporó al restaurante Cé La Vi en Singapur, donde imagina postres a medida, crea menús para todo tipo de eventos y seduce a públicos con gustos muy variados.

Hoy dirige el departamento de pastelería, desarrolla menús con identidad propia y colabora estrechamente con el Executive Chef Joey Sergentakis en la creación de los postres destinados a los diferentes establecimientos Cé La Vi alrededor del mundo.

SU AUDACIA

La repostería lo es todo para él, es la vocación que decidió seguir desde la infancia, esforzándose al máximo y sabiendo lo que le esperaba, pero intentando siempre volcar todo su corazón en el empeño. De hecho, para él, la pastelería consiste en saber buscar, comprender y descubrir nuevos productos y sabores capaces de despertar una emoción profunda en la gente. Crea sus elaboraciones poniéndose en el lugar del comensal, imaginando lo que verá y degustará al sentarse a la mesa. Su objetivo es que, una vez finalizada la experiencia, el recuerdo perdure no sólo en su paladar, sino sobre todo en su corazón. Este ambicioso joven tiene la determinación de superarse constantemente, para crear algo verdaderamente grandioso.





YUENYEUNG BAHULU NYONYA MADELEINES

PASTEL BAHULU

Harina	65 g
Fécula de maíz	6 g
Hoja de pandan	1
Sal	1g
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	1g
huevo	115 g
Azúcar	65 g
Licor de café	CS

Precalentar el molde en el horno (ventilación 1) a 200 °C durante 15 minutos.

Mezclar la harina y la fécula de maíz en un bol, corta el pandan en trozos pequeños.

Tostar los ingredientes secos y las hojas de pandan en el horno durante 3 minutos.

Verter en un recipiente, añadir la sal.

Batir el huevo y el azúcar hasta obtener una consistencia espumosa y en forma de cinta, luego incorporar la harina.

Verter en moldes tibios untados con mantequilla.

Hornear durante 8 minutos hasta que estén dorados.

Desmoldar inmediatamente y dejar enfriar sobre una rejilla.

Pincelar con licor de café.

INFUSIÓN DE JAZMÍN

Té de jazmín	10 g
Nata	200 g

Dejar infusionar la crema al vacío a 60 °C durante 3 horas.

Mantener la infusión durante toda la noche/12 horas.

Filtrar; añadir la cantidad de nata faltante.

CRÉMACHE (CREMA PASTELERA + GANACHE)

Leche evaporada	50 g
Infusión de jazmín	50 g
Extracto de café NOROHY	10 g
Azúcar	25 g
Fécula de maíz	10 g
Yemas de huevo	20 g
.....Chocolate blanco	
VALRHONA Opalys 33 %	140 g
Infusión de jazmín	70 g
Vainas de vainilla Madagascar NOROHY	2 g
Trimolina	10 g

Mezclar la leche evaporada, la infusión, el café y el azúcar en una cacerola y llevar a hervor.

En un bol, mezclar el azúcar y las yemas de huevo. Incorporar la leche caliente.

Ponerlo todo en la cacerola y cocer hasta obtener una crema pastelera.

Extender la mezcla en una bandeja y cubrirla con film.

Derretir el chocolate a 40 °C, calentar la infusión, la vainilla y la trimolina a 40-45 °C.

Mezclar las dos preparaciones hasta obtener un ganache.

Poner la crema pastelera en un bol, añadir el ganache de jazmín.

Mezclar ambos a mano hasta obtener una emulsión perfecta.

PASTEL DE ARROZ MONT BLANC

PASTEL DE ARROZ

Harina de arroz	125 g
Agua (1)	130 g
Agua de rosas NOROHY	10 g
Agua (2)	170 g
Azúcar	90 g
Hojas de pandan	2
Levadura instantánea seca	2 g
Agua (3)	10 g
Aceite de canola	1,5 g
Levadura química	1 g

Mezclar la harina de arroz, el agua (1) y el agua de rosas en un bol y reservar.

En una cacerola, llevar a ebullición el agua (2), el azúcar y las hojas de pandan.

Deja enfriar el sirope a temperatura ambiente.

Mezclar la levadura y el agua (3) en un bol pequeño, envolver y reservar.

1+2 ; +3 ; dejar fermentar durante unas 1 a 2 horas.

Precaliente el vaporizador y pincele con aceite la bandeja.

Añadir el aceite de canola y el polvo de hornear, mezclar bien.

Colar la mezcla y cocinar al vapor durante 25 minutos.

Dejar enfriar en la vaporera durante 5 minutos.

CREMA DE CASTAÑAS

Puré de castañas	200 g
------------------------	-------

Nata UHT 35 %	80 g
Mantequilla	15 g
Sal	1g
Vainas de vainilla de Tahití NOROHY	2 g

Mezclar todos los ingredientes en una licuadora y, con ayuda de una espátula, batir hasta obtener una pasta lisa.

Decorar el pastel de arroz con un estampado floral usando una manga pastelera.

GEL DE BERGAMOTA

Puré de bergamota ADAMANCE	100 g
Agua	50 g
Azúcar	50 g
Vainas de vainilla agotadas (usadas previamente)	6 g
Gelcrem frío SOSA	20 g

Llevar a ebullición el agua, el azúcar y el extracto de vainilla y luego dejar enfriar.

Mezclar el sirope, el puré y la crema gelificante. Mezclar a mano hasta formar un gel.

Nota: La cantidad de gelcrem deberá ajustarse en consecuencia. La acidez influye en el proceso de gelificación. Será necesario reposar en la nevera durante una hora para que el gelcrem se hidrate por completo.

KETAYAP ÉCLAIR

MASA CHOUX

Agua	105 g
Leche	45 g
Azúcar	4 g
Sal	2 g
Mantequilla	60 g
Harina	105 g
Huevos	150 g

Llevar a ebullición el agua, la leche, la mantequilla, el azúcar y la sal.

Retirar del fuego, agregar la harina y mezclar.

Colocar la masa en el robot pastelero con el accesorio de paleta.

Batir hasta enfriar y luego incorporar gradualmente los huevos.

Pasar a un bol y conservar en frío durante 1 hora.

Escudillar la masa a una longitud de 5,7 cm (2,25 pulgadas) utilizando una boquilla acanalada 6B.

Vaporizar ligeramente con aceite de cocción; espolvorear con azúcar glas.

Cocer en horno a 150 °C (ventilador 2) durante 20 minutos.

Configurar a 130 °C, 2 Ventiladores durante 15 minutos.

CREMA PASTELERA DE PANDAN Y VAINILLA

Hojas de pandan	50 g
Agua	100 g
Leche de coco	200 g

Nata UHT 35 %	200 g
Azúcar	50 g
Vainas de vainilla de Tahití NOROHY	2 g
Yemas de huevo	100 g
Fécula de maíz	35 g

Mezclar agua helada y hojas de pandan hasta obtener un puré, tamizar y pesar nuevamente.

Vierta el puré de pandan con la leche de coco y la nata en una cacerola.

Mezclar las yemas con el azúcar y la fécula de maíz. Incorporar todo suavemente a la leche de coco.

Regresar a la cacerola y dejar cocer hasta que espese.

Hornear de nuevo durante 3 a 5 minutos después reservar.

Cubrir y congelar.

CREPE DE PANDAN Y COCO

Harina	65 g
Azúcar	12 g
Sal	0,8 g
Huevos	60 g
Agua helada	125 g
Hojas de pandan	20 g
Leche de coco	60 g
TADOKA Vainilla NOROHY	1
Aceite de coco	7,5 g

Añadir todos los ingredientes secos en un recipiente.

Mezclar agua helada y hojas de pandan hasta obtener un puré, tamizar y pesar nuevamente.

Mezclar todos los líquidos a mano en una jarra y luego incorporarlos lentamente a los ingredientes secos.

Batir y tamizar dos veces para eliminar los grumos de harina.

Untar una sartén antiadherente con aceite de coco y caliéntela a fuego medio.

Verter lentamente un cucharón de masa en una sartén antiadherente y cocinar por un lado.

Voltear el crepe y cocinar el otro lado. Mantener el crepe cubierto con un paño húmedo.

INTERIOR CAMELIZADO DE COCO

Coco rallado	200 g
Gula Jawa	200 g
Agua	150 g
TADOKA Vainilla NOROHY	1
Hojas de pandan	2
Sal	1,5 g

En una cacerola, poner el agua, el pandan, el Tadoka y el gula Jawa.

Derretir el gula Jawa a fuego medio-bajo, removiendo ocasionalmente.

Una vez derretido, agregamos el coco rallado y remover constantemente para evitar que se queme.

Cocinar hasta alcanzar la textura deseada, luego dejar enfriar en un congelador rápido.

Daniele SALICE

SUS ORÍGENES

Daniele Salice es un joven chef originario de la región de Apulia. Nació y creció en Andria, ciudad reconocida por su burrata y por su producción de aceite de oliva virgen extra. Su pasión por la pastelería nació a los 7 años, siguiendo los pasos de su padre, pastelero de profesión desde hace más de 30 años y propietario de la famosa pastelería RoxyBar, situada en la misma ciudad.

SU TRAYECTORIA

Cada vez más apasionado, cursó sus estudios en la escuela de hostelería de Vieste, en el norte de Apulia, donde permaneció como interno desde los 14 a los 18 años. A esta formación académica se sumaron los fundamentos aprendidos junto a su padre, quien siempre lo ha respaldado. A continuación, completó su formación en diversos destinos turísticos, entre los que destacan la célebre casa de comidas Antichi Sapori de Pietro Zito y el Grand Hotel Courmayeur, a los pies del Mont Blanc. Tan solo dos días después de graduarse con matrícula de honor, se trasladó al Tirolo del Sur, al valle de Aurina, para incorporarse al Wellness Resort Lunarís, un majestuoso hotel de 5 estrellas rodeado de magníficas cumbres, donde inició su trayectoria como commis de pastelería hasta alcanzar el puesto de subjefe de partida.

SU AUDACIA

La repostería lo es todo para él, es la vocación que decidió seguir desde la infancia, esforzándose al máximo y sabiendo lo que le esperaba, pero intentando siempre volcar todo su corazón en el empeño. De hecho, para él, la pastelería consiste en saber buscar, comprender y descubrir nuevos productos y sabores capaces de despertar una emoción profunda en la gente. Crea sus elaboraciones poniéndose en el lugar del comensal, imaginando lo que verá y degustará al sentarse a la mesa. Su objetivo es que, una vez finalizada la experiencia, el recuerdo perdure no sólo en su paladar, sino sobre todo en su corazón. Este ambicioso joven tiene la determinación de superarse constantemente, para crear algo verdaderamente grandioso.



POMME 2.0 NUEVA VERSIÓN DEL STRUDEL DE MANZANA

Sirve 15



COMPOSICIÓN DEL INTERIOR

Manzanas Golden Delicious	800 g
Extracto de manzana Golden Delicious.....	400 g
Rama de canela.....	1
Clavo	1
Pieles de limón sin tratar	2
Vainas de vainilla de Tahití NOROHY	2
Azúcar de caña	150 g
Agar-agar SOSA.....	4g
Azúcar de caña	60 g
Aceite de semillas	según sea necesario
Ron	según sea necesario
Piñones.....	50 g
Pasas	50 g
Canela en polvo	según sea necesario

Cortar las manzanas en brunoise. En un cazo, hacer un caramelo en seco con el azúcar de caña, añadir el extracto de manzana, las especias y las vainas de vainilla. Una vez que la mezcla rompa a hervir, añadir unos 400 g de manzana troceada. Retirar del fuego y filtrar las manzanas para retirar el jugo y las especias.

Añadir el agar-agar al jugo reservado, llevar de nuevo a ebullición, y luego verter en un recipiente; dejar enfriar para que la mezcla se solidifique. Por último, triturar la preparación hasta obtener un gel.

Con la segunda parte de las manzanas (200 g), calentar un sautoir con el aceite de pepitas de uva, añadir las manzanas y el azúcar de caña, y caramelizar el conjunto.

Por último, desglasar con ron y reservar. Dejar el resto de las manzanas (200 g) en crudo.

Una vez preparadas las distintas texturas de manzana, mezclarlas en un recipiente con el gel obtenido del jugo y añadir los piñones, las pasas y las especias para completar el insert de manzana.

GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO

Nata.....	400 g
Perla de vainilla de Madagascar VAKANA NOROHY.....	3 g
Sal	1 g
Masa de gelatina hidratada.....	40 g
Chocolate blanco VALRHONA Opalys 33 %.....	140 g
Mascarpone	140 g
Nata fría	170 g

Llevar a ebullición la mayor parte de la nata con la vainilla y la sal. Luego, añadir la masa de gelatina. Verter el conjunto en una jarra de plástico con el chocolate y el mascarpone y triturar todo. Por último, añadir el resto de la nata fría, mezclar y verter en un recipiente; filmar a piel y reservar. Dejar reposar en la nevera al menos 12 horas antes de su uso.

SOLUCIÓN DE CHOCOLATE

Chocolate blanco VALRHONA Opalys 33 %	500 g
Manteca de cacao VALRHONA.....	400 g
Perla de vainilla de Madagascar VAKANA NOROHY.....	1 g
Colorante liposoluble	según sea necesario

Fundir todos los ingredientes y homogeneizar el conjunto. Reservar.

CHOCOLATE PARA MODELAR

Chocolate negro 70 % GUANAJA VALRHONA.....	200 g
Glucosa	60 g
Azúcar refinada.....	25 g

Fundir el chocolate y atemperarlo correctamente; mezclar el azúcar refinada con la glucosa e incorporarlos rápidamente al chocolate. Una vez desinfectado el mármol de la mesa, verter y trabajar la mezcla hasta que sea homogénea. Conservar en una bolsa sellada al vacío y reservar en la nevera.

CRUMBLE DE CANELA

Harina 00.....	50 g
Harina de almendra	50 g
Azúcar de caña	50 g
Mantequilla en dados	50 g
Vaina de vainilla de Tahití NOROHY	1
Sal	según sea necesario
Canela en polvo	según sea necesario

Colocar todos los ingredientes en la amasadora con la pala y mezclar a velocidad media-baja hasta que la masa esté casi compacta. Por último, cocer al horno durante 7 minutos a 165/170 °C.

HELADO DE VAINILLA

Leche	330 g
Nata	90 g
Azúcar	120 g
Yemas	100 g

Vainas de vainilla de Tahití NOROHY.....	1
Sal	según sea necesario

Colocar todos los ingredientes en el vaso de la Thermomix y programar 15 minutos a 85 °C, a velocidad media-baja. Por último, ponerlos en el vaso de Pacojet y congelar a -18 °C; luego «pacotizar».

Preparar el interior de manzana y dejarlo enfriar. Preparar la ganache y añadir el interior de manzana. Bañar con la solución de chocolate. Preparar y cocer el crumble. Preparar el helado de vainilla. Modelar el chocolate negro para imitar el rabillo de la manzana.





Dubái
EMIRATOS ÁRABES UNIDOS 

Steve
THIERY

SUS ORÍGENES

De pequeño, Steve THIERY se quedaba fascinado tanto con el escaparate como con los sabores que ofrecía la panadería-pastelería de su barrio. Esa primera escuela del gusto forjó su curiosidad, su memoria sensorial y ese simple placer que, todavía

hoy, guían sus creaciones.

SU TRAYECTORIA

Su formación en Nancy continuó con un Grado Medio, una Especialización en chocolate, un Grado Superior y un Máster Profesional. Una evolución basada en la precisión y la exigencia de la técnica francesa.

A los 21 años, se fue a pasar 3 años a la Polinesia Francesa y luego recaló en Cannes, donde aprendió la constancia en los gestos trabajando con Jean-Luc Pelé. Después, en Ladurée trabajó en distintos países: Francia, Suiza, Líbano, Marruecos...

Su experiencia en La Mamounia de Marrakech y su colaboración con Pierre Hermé marcaron un punto de inflexión decisivo en su visión de la pastelería. Después estuvo en Riad, con la apertura de la primera tienda Pierre Hermé en Arabia Saudí, antes de irse a Dubái al Jumeirah Marsa Al Arab.

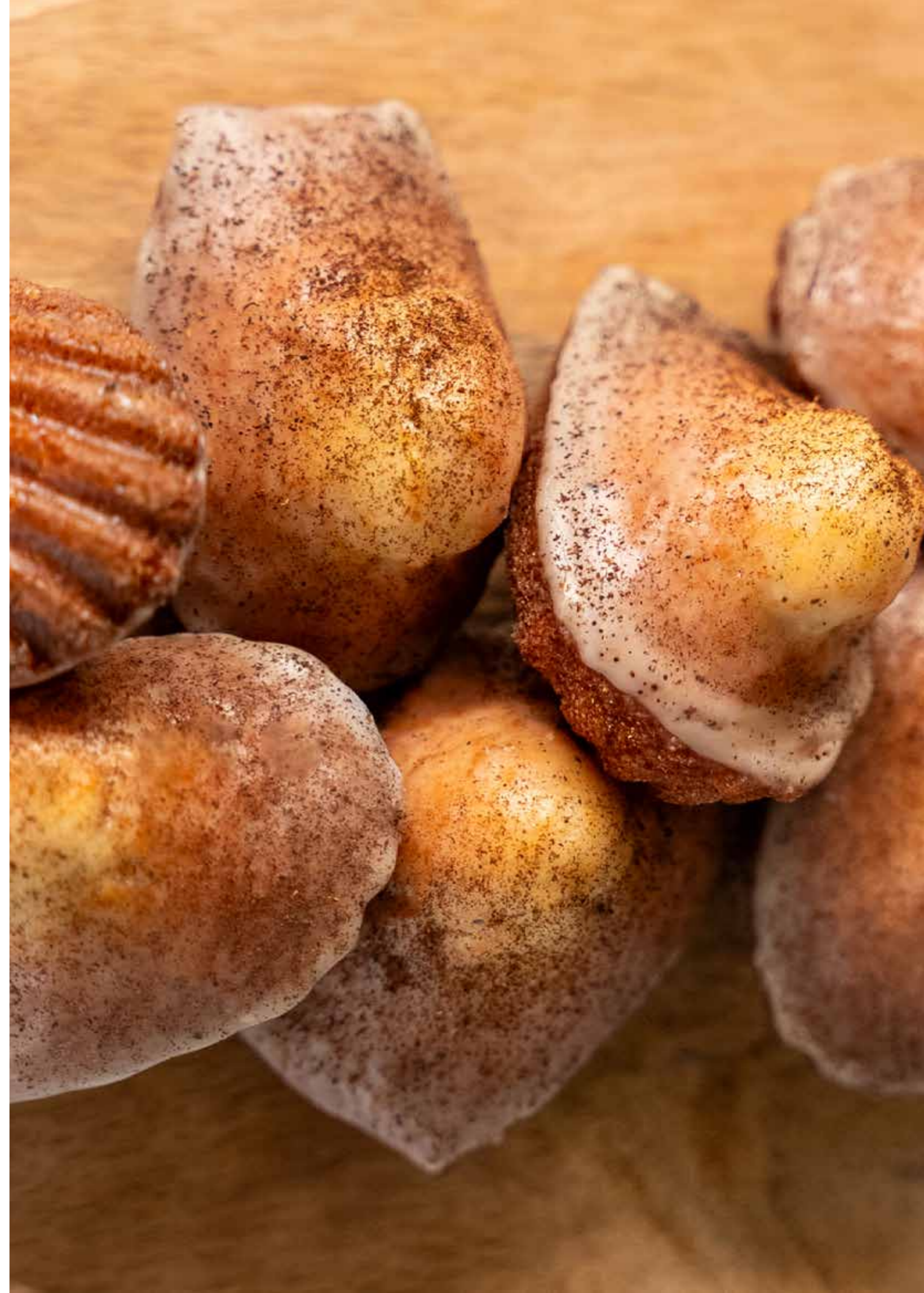
En la actualidad, el chef dirige un equipo de 40 personas y supervisa la parte de los postres de los 10 restaurantes y de la primera boutique Pierre Hermé en Dubái.

SU AUDACIA

Steve se inspira en sus viajes para sus acordes, en la arquitectura para las formas de sus creaciones y en la naturaleza para las texturas con un planteamiento intuitivo.

Steve THIERY, un incondicional del chocolate que le encanta moldear, valora especialmente la vainilla de Tahití, que le trae recuerdos de todo un capítulo de su vida. Por sí solo, su aroma evoca para el chef la flor de tiaré, la luz y la naturaleza exuberante...

Steve define la audacia como la pureza, la precisión, el ir a lo esencial. Se atreve con la sencillez controlada para lograr un placer intenso, sin exceso de azúcar ni de grasa. Para él, la audacia reside en lo que parece lo más sencillo, pero requiere más técnica: un producto noble, una técnica correcta, una historia clara y un gesto sincero.



MAGDALENA PURA VAINILLA

Para 40 magdalenas



MASA PARA MAGDALENAS DE VAINILLA DE TAHITÍ

Mantequilla.....	400 g
Vainas de vainilla de Tahití NOROHY.....	2
Huevos enteros.....	400 g
Azúcar.....	440 g
Miel.....	50 g
Harina T45.....	400 g
Polvos de hornear.....	15 g

Preparar en primer lugar la mantequilla de vainilla. Para ello, rajar las vainas de vainilla de Tahití en dos, rasparlas y colocar las semillas en la mantequilla. Añadir también las vainas partidas y raspadas. Fundir la mantequilla a fuego lento y dejar infundir durante 15 a 20 minutos fuera del fuego. Retirar las vainas antes de utilizar. Para obtener una vainilla aún más expresiva, dejar infundir durante 1 hora.

Para la masa de las magdalenas, mezclar los huevos, el azúcar y la miel, en el bol de la batidora, sin blanquear. Tamizar juntos la harina y los polvos de hornear, e incorporarlos a velocidad lenta a la mezcla. Verter la mantequilla de vainilla fundida a 40-45 °C en forma de hilo para evitar que se cuajen los huevos y obtener una textura lisa. Mezclar hasta homogeneizar. Filmar a piel y dejar madurar en frío durante un mínimo de 2 horas (idealmente una noche).

Por último, escudillar la masa en los moldes de magdalenas previamente engrasados al 80-90 % de su capacidad, y hornear a 200 °C durante 5 minutos para provocar el choque térmico y crear el copete de las magdalenas. Bajar la temperatura a 160 °C y proseguir la cocción durante 6 minutos adicionales, según el tamaño del molde. Disponer inmediatamente sobre una rejilla.

GANACHE DE VAINILLA DE MÉXICO

Vainas de vainilla de México.....	4
Nata 35 % UHT.....	450 g
Chocolate blanco Ivoire 35 % VALRHONA.....	500 g

Rajar las vainas de vainilla, rasparlas e infusionarlas junto con las semillas en la nata. Calentar la nata a 85 °C, tapar y dejar infusionar 10 minutos. Retirar las vainas. Verter la nata en 3 veces sobre el chocolate blanco Ivoire fundido para crear la emulsión. Emulsionar con una batidora de brazo para alisar. Por último filmar a piel y dejar cristalizar durante 4 horas en fresco. La ganache debe estar flexible, lista para escudillar como insert en las magdalenas.

GLASEADO A LAS DOS VAINILLAS

Vainas de vainilla (ya infusionadas).....	4
Azúcar glas.....	500 g
Agua.....	100 g

Preparar el polvo de vainilla enjuagando las vainas utilizadas para la ganache. Secarlas en el horno a 80 °C durante una hora y, a continuación, triturarlas muy finamente hasta obtener un polvo homogéneo y perfumado. Tamizar si es necesario.

Para efectuar el glaseado de las magdalenas, mezclar el azúcar glas y el agua hasta obtener un glaseado liso. Añadir el polvo de vainilla (cantidad según la intensidad deseada). Ajustar la fluidez añadiendo unas gotas de agua si el glaseado está demasiado espeso o azúcar glas si está demasiado fluido. Utilizar a 28-32 °C para obtener un glaseado homogéneo.





Oxford
GRAN BRETAÑA 

Glen SHARMAN

SUS ORÍGENES

Glen Sharman siempre tuvo la vocación de ser chef, inspirado probablemente por su padre, que preparaba deliciosas comidas familiares. Sin embargo, su pasión por la repostería viene más bien de su madre.

SU TRAYECTORIA

Glen Sharman comenzó su andadura culinaria en la prestigiosa escuela Tante Marie, donde obtuvo un diploma de Cordon Bleu. Su primera etapa profesional en el hotel Pennyhill Park, junto al chef Denis Drame MCA, le permitió perfeccionarse en el arte de la pastelería. En el Hotelympia se alzó con el premio Junior Grand Prix d'Honneur. Posteriormente, fue galardonado con el Premio Anual a la Excelencia (Annual Award of Excellence) y obtuvo el segundo puesto en el Junior Chocolate Masters. Finalmente, su creación fue distinguida como la Mejor Pieza de Chocolate en el UK Pastry Open.

Más tarde se incorporó al equipo de Le Manoir aux Quat'Saisons, bajo la órdenes del chef Benoit Blin MCA. Posteriormente, pasó un año en Necker, la isla privada de Richard Branson, como chef ejecutivo de pastelería, una etapa en la que descubrió nuevos sabores y estilos culinarios.

A su regreso al Reino Unido, participó en la apertura del restaurante HIDE junto a los chefs chef Ollie Dabbous y Luke Selby, logrando alzarse con una estrella Michelin.

Más recientemente, trabajó como sous-chef ejecutivo en el restaurante Le Manoir y ganó el premio en la categoría de azúcar en el concurso UK Pastry Open. Gracias a estos logros, se clasificó para la Copa del Mundo de Pastelería en Lyon 2024, compitiendo en la disciplina de esculturas de hielo.

SU AUDACIA

El chef halló su inspiración tanto en sus mentores (Benoit Blin y Denis Drame), como en la experiencia adquirida en sus viajes. Ahora, aspira a transmitir a su vez sus conocimientos a otros chefs y seguir evolucionando con sus creaciones. Le gusta la idea de que algunas elaboraciones sean atemporales, versiones modernizadas, pero cuya esencia siga siendo siempre la excelencia de la pastelería clásica francesa.

Su receta para NOROHY Gallery es, por tanto, una propuesta atemporal, lineal e intensa, una creación elegante y sabrosa. Una receta que no tiene nada que ocultar y que permite que la vainilla se exprese en toda su plenitud.



VAINILLA Y PEAR



Llevar la nata y la leche a ebullición.
Verter sobre el azúcar y las yemas previamente mezclados.
Cocer a 83 °C y remover durante 1 minuto.
Enfriar al baño maría con hielo para evitar que se cuaje.
Al servir, verter en frío en un sifón con 2 cartuchos de gas.

TEJA DE ARROZ CON VAINILLA

Leche entera 500 g
Azúcar 200 g
Harina de arroz..... 240 g
Vainas de vainilla Bourbon de Madagascar..... 10 g
Agua 500 g
Conservación: 5 días en lugar fresco.

Batir la harina de arroz y el azúcar. A continuación, incorporar la leche fría, la vainilla y el agua.
Llevar a ebullición y, a continuación, verter en una bandeja, tapar con film transparente al contacto y dejar enfriar.
Una vez enfriada, mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.
Extender 160 g por una hoja de silicona creando una capa fina, hasta la marca naranja.
Hornear a 90 °C durante 10 minutos, con el horno abierto, antes de cortar con un cortapastas de 9 cm y dar forma a un aro de 7 cm.
Dejar secar por completo en el horno de pisos durante la noche.

TOFE DE CAMELO SALADO

Azúcar 2000 g
Jarabe de glucosa 300 g
Mantequilla salada..... 1120 g
Vaina de vainilla Madagascar NOROHY 25 g
Nata UHT 35 % MG 2000 g
Sal marina de Cornualles 10 g
Conservación: 3 meses en frío

Cocer el azúcar con el jarabe de glucosa hasta obtener un caramelo dorado.
Añadir la mantequilla.
Raspar la vaina de vainilla en la nata caliente y añadir poco a poco a la mezcla de caramelo.
Cocer la mezcla de caramelo a 112 °C.
Con una batidora de brazo, emulsionar el caramelo en un cuenco Kenwood grande y dejar enfriar durante toda la noche.
Una vez enfriado, poner el caramelo entre 2 hojas de papel y pasarlo por la laminadora para lograr un grosor de 3 mm.
Congelar.
Marcar el caramelo y cortarlo en trozos de 3 x 10 cm.
Guardar en el congelador hasta que se vaya a usar.

HELADO DE VAINILLA

Leche entera 500 g
Nata UHT 35 % MG 150 g
Vaina de vainilla Madagascar NOROHY 20 g
Yema de huevo 150 g
Azúcar 90 g
Estabilizante 3,5 g
Leche en polvo 15 g

Trimolina 75 g

Rajar las vainas de vainilla y raspar las semillas, luego añadirlas a la leche y llevar a ebullición.
Dejar infundir durante 30 minutos.
Mezclar las yemas con los ingredientes en polvo, añadir a la leche con la trimolina y cocer como una crema inglesa a 85 °C durante 30 segundos.
Colar con un chino sobre un baño maría con hielo.
Dejar enfriar por completo, añadir la preparación de vainilla y pasar a un recipiente Pacojet.
Congelar durante la noche hasta que se solidifique.
Conservación: 2 semanas sin mantecado.

PERA CAMELIZADA

Peras Williams 1/2
Pasta de vainilla Madagascar Vanifusion NOROHY 15 g
Mantequilla sin sal británica..... 160 g
Azúcar 750 g
Vino blanco Chardonnay 150 g
Conservación: 2 días en frío.

Pelar y cortar las peras por la mitad, quitar el corazón y cortar con un cortapastas de 6 cm.
En una sartén, hacer un caramelo con la mantequilla y el azúcar.
Incorporar los trozos de pera, darles color, añadir el vino y cocer a fuego lento.
Retirar del fuego cuando el centro de los trozos de pera estén tiernos (comprobar con un pincho).
Dejar que termine la cocción tapando durante unos 10 minutos y, luego, pasar a una bandeja escurridora tapada hasta que se enfríe.
Reservar en la nevera.
El color del caramelo depende de la madurez de las peras.

MILLIONAIRE CRUMBLE MIX

Sal a la vainilla 2 g
Pasta de crumble..... 100 g
Nueces pacanas caramelizadas..... 30 g
Nougatine con grué de cacao..... 30 g

Cocer la pasta de crumble a 160 °C hasta que se dore.
Dejar enfriar.
Desmenuzar y tamizar el grué, la pasta de crumble y las nueces pecanas, añadir la sal a la vainilla y reservar la mezcla a un recipiente hermético.

VAINILLA QUEMADA

Nata para montar UHT 35 % de materia grasa 250 g
Yema de huevo 60 g
Pectina X58 3 g
Vaina de vainilla Madagascar NOROHY 4 g
Azúcar 30 g
Conservación: 3 días en frío.

Calentar la nata y la vainilla a 40 °C.
Añadir el azúcar previamente mezclado con la pectina y hervir.
Verter la yema de huevo y batir hasta lograr una emulsión.

Una vez enfriado, guardar en la nevera hasta el momento de servir.

SAL DE VAINILLA

Vaina de vainilla Madagascar NOROHY 5 g
Sal marina de Cornualles 30 g

Mezclar la vainilla y la sal y dejar secar sobre una rejilla.
Meter en una bolsa de vacío y conservar hasta 1 mes.

PASTA DE CRUMBLE

Harina MB T55 800 g
Mantequilla sin sal británica..... 560 g
Azúcar 500 g
Azúcar Demerara 200 g
Conservación: 1 mes en el congelador, 2 días después de su preparación.

Mezclar todos los ingredientes con una espátula en la máquina hasta obtener una textura homogénea (la mantequilla y la harina deben mezclarse bien).
Desmenuzar en trozos grandes y extender en una bandeja.
A continuación, congelar.
Batir en el robot coupe hasta obtener perlas gruesas y volver a meter en el congelador.
Extender uniformemente en una bandeja hasta obtener el grosor deseado.
Cocer en el horno de pisos precalentado a 190 °C entre 10 y 12 minutos.
Se obtienen de 11 a 12 discos de crumble. Tamizar 550 g de pasta de crumble cruda (triturada en el robot coupe tras la congelación) sobre una bandeja cubierta con papel.
Cocer durante 10 minutos en el horno de pisos a 190 °C y precortar con un cortapastas o aro (tamaños según sea necesario).
A continuación, finalizar la cocción durante 3 o 4 minutos más hasta que se dore.
Para los dados de crumble:
- Colocar la mezcla entre 2 hojas de papel y pasarla por la laminadora.
- Cortar en dados de 8 mm y congelar.

Para los trozos de crumble:
- Extender uniformemente la pasta de crumble en una bandeja Teflón cubierta con papel.
- Cocer en el horno con ventilador a 175 °C hasta que adquiera un tono dorado.
- Dejar enfriar en una rejilla y partir en trozos.

NUECES PACANAS CAMELIZADAS

Azúcar 120 g
Agua 40 g
Nuez de Pecán 230 g
Sal marina de Cornualles 230 g
Conservación: 1 mes envasado al vacío.

Cocer el azúcar y el agua a 120 grados, añadir las nueces y remover retirando del fuego hasta que cristalice.
Volver a poner en el fuego y remover hasta obtener un tono caramelo dorado. A continuación, añadir la sal,

mezclar bien y verter en una bandeja fría.

En caliente, separar las nueces y, una vez frías, meterlas en la bolsa y hacer el vacío para eliminar el aire.

NOUGATINE CON GRUÉ DE CACAO

Azúcar	600 g
Jarabe de glucosa	200 g
Mantequilla sin sal británica.....	500 g
Leche entera.....	200 g
Glaseado de pectina NH	10 g
Grué de cacao VALRHONA	1 kg

En un cazo de cobre limpio, calentar a 40 °C el azúcar (quitando 2 cucharadas de azúcar), la glucosa, la mantequilla y la leche. Incorporar la pectina previamente mezclada con las 2 cucharadas de azúcar reservadas y cocer a 103 °C.

Verter directamente sobre el grué en un bol y mezclar bien.

Dejar enfriar mezclando de vez en cuando y cubrir con papel vegetal.

Una vez que la mezcla se haya enfriado, repartir 290 g entre dos hojas de papel vegetal y extender a la altura de los trozos de grué. Para cocinar en el horno con ventilador, a 160 °C; y en uno de pisos, a 180 °C.

Antes de que el grué se enfríe del todo, pasar al papel azul para escurrir el exceso de grasa antes de triturar a diario.

Para las curvas de grué de tres chocolates, cortar en tiras de 21 cm.

Para elaborar la tarta Earl Grey, cortar un círculo de 16 cm y dividirlo en 12 porciones iguales.

CONO

Harina T55	115 g
Sal.....	2 g
huevos	50 g



Azúcar	85 g
Leche entera	45 g
Mantequilla sin sal	10 g
Extracto de vainilla Bio NOROHY	5 g
Extracto de café Bio NOROHY	3 g

Mezclar todos los ingredientes y pasarlos a una manga pastelera.

Poner 15 g de mezcla en una gofrera precalentada y cocinar durante 30 segundos. A mitad de cocción, sacar y usar un cortapastas de 10 cm para crear un disco limpio. Volver a poner en la gofrera durante otros 30 segundos y dar forma de cono.

Almacenar en una caja muy seca con gel de sílice.

DECORACIÓN

VALRHONA OPALYS 33% chocolate blanco	5 g
NOROHY vainilla en polvo	cantidad necesaria

Crema un círculo de chocolate blanco con sabor a vainilla para rodear el postre y completar la presentación.





Norohy Gallery

Una galería de recetas inspiradoras
creadas por 14 chefs de todo el mundo.

