

.....  
**NORANA**





CALCOLATA PER 24 PEZZI

## CREMOSO ALLA VANIGLIA E RUM

Pasta di baccelli di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	1,5 g
Panna UHT 35% .....	220 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA .....	2,2 g
Acqua d'idratazione .....	11 g
Tuorli .....	53 g
Zucchero semolato .....	45 g
Rum scuro .....	12 g

**Sciogliere** la pasta nella panna. Nel frattempo, **idratare** la gelatina in acqua fredda. **Mescolare** i tuorli e lo zucchero, **versare** la panna su questo composto, cuocere a 84/85°C, **filtrare** e **aggiungere** la gelatina. **Aggiungere** il rum e **mescolare**. **Lasciar cristallizzare** in frigorifero.

## BISCOTTO CHIFFON CAKE VANIGLIA LIME

Olio di vinaccioli .....	80 g
Miele .....	10 g
Tuorli .....	100 g
Pasta di baccelli di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	3 g
Albumi .....	90 g
Farina 0 .....	55 g
Amido di mais .....	30 g
Lievito chimico SOSA .....	1 g
Scorza di lime .....	1 pz
Albumi .....	190 g
Zucchero semolato .....	110 g

**Mescolare** l'olio, il miele, i tuorli e la piccola quantità di albumi. **Aggiungere** l'amido, la farina, l'amido di mais e il lievito precedentemente setacciati insieme. **Aggiungere** in seguito le scorze di lime e la pasta. **Montare** la quantità più grande di albumi aggiungendo gradualmente lo zucchero semolato. **Mescolare** delicatamente i due preparati. **Stendere** su una teglia e **infornare** a 190°C fino a ottenere una leggera colorazione. **Sfornare, togliere dalla teglia** e **coprire** subito con un foglio di carta da forno per mantenere il biscotto morbido.

## COMPOSTA DI ANANAS, VANIGLIA E LIME

Purea di ananas .....	200 g
Cubetti di ananas .....	110 g
Glucosio DE35/40 .....	40 g
Zucchero semolato .....	30 g
Pectina NH SOSA .....	3 g
Scorza di lime .....	1 pz
Pasta di baccelli di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	2 g
Amido di mais .....	5 g
Rum scuro .....	4 g



**Tagliare** gli ananas freschi a cubetti, mettere da parte. **Scaldare** la purea di ananas con il glucosio poi, a 40°C, **versare** a pioggia il composto di zucchero e pectina precedentemente mescolati. **Aggiungere** i cubetti di ananas, le scorze e la pasta di baccelli di vaniglia. **Portare** il tutto a ebollizione e **aggiungere** l'amido mescolato al rum, **far bollire** per 2 minuti. **Conservare** in frigorifero o versare subito.

## CROCCANTE ÉCLAT D'OR VANIGLIA

Cioccolato Waina 35% bio .....	170 g
Éclat d'or .....	120 g
Baccello di vaniglia del Madagascar <b>NOROHY</b> .....	4 g
Scorza di lime .....	1 pz

**Mescolare** il cioccolato Waina sciolto a 35/40°C con l'Éclat d'or, la vaniglia raschiata e la scorza di lime.

## MOUSSE LEGGERA WAINA VANIGLIA

Latte intero UHT .....	130 g
Pasta di baccelli di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	3 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA .....	5 g
Acqua d'idratazione .....	25 g
Cioccolato Waina 35% bio .....	240 g
Panna UHT 35% .....	250 g

**Mettere in infusione** il latte con la pasta. **Scaldare** il latte e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. **Versare** gradualmente il latte caldo sul cioccolato parzialmente fuso, avendo cura di emulsionare il composto. **Mescolare** il prima possibile per perfezionare l'emulsione. Quando il composto è a 26/29°C, **versare** sulla panna montata. **Versare** subito e surgelare.



## NAPPAGE ABSOLU DA SPRUZZARE VANIGLIA RUM

Nappage Absolu Cristal .....	450 g
Acqua minerale .....	18 g
Succo di lime .....	18 g
Pasta di baccelli di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	2 g
Rum scuro .....	9 g

**Portare** a ebollizione il nappage Absolu Cristal con l'acqua, il succo di lime e la pasta. **Aggiungere** il rum e riscaldare il composto a 80°C.

## GLASSA PINGUINO WAINA VANIGLIA

Cioccolato Waina 35% bio .....	430 g
Olio di vinaccioli .....	56 g
Éclat d'or .....	110 g
Pasta di baccelli di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	3 g
Scorza di lime .....	1 pz

**Fondere** il cioccolato Waina. **Mescolare** insieme all'olio di vinaccioli, l'Éclat d'or passato nel mixer, la pasta e le scorze di limone.

**Utilizzare** a 35°C.

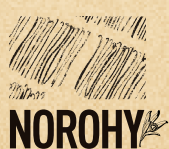
### PREPARAZIONE

Iniziare **realizzando** il biscotto chiffon cake. Stenderlo su foglio di silicone con uno spessore di 0,6 mm (500 g / teglia 40×60). Lasciare raffreddare e tagliare a metà nella teglia 40×60 per realizzare due biscotti 30×40. Posizionare il primo biscotto in un mezzo quadro 30×40. **Preparare** il cremoso alla vaniglia e rum. Quando il cremoso ha raggiunto i 26/28°C, versarne 300g sul primo biscotto nel suo quadro e aggiungere sopra il secondo foglio di biscotto.

Lasciare gelificare per diverse ore in frigorifero.

**Realizzare** quindi la composta di ananas e versarne 15g ad impronta in stampi rotondi di silicone di 3,5cm di diametro. Congelare. **Preparare** il croccante Waina alla vaniglia, stenderlo in una cornice alta 4mm e ritagliare dei cerchi con una fustella di 4 cm di diametro. Lasciar cristallizzare in frigorifero.

Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:  
Rémi POISSON  
Maestro pasticciere all'École Valrhona

  @norohyvanille  
norohy.com

Riproduzione vietata, tutti i diritti  
riservati. Immagini non contrattuali.

Crediti fotografici:  
Studio des fleurs



### MONTAGGIO

**Tagliare** delle strisce di biscotto/cremoso di 2×8 cm. Disporre due strisce in ogni stampo in silicone rotondo di 7 cm di diametro e 2 cm di altezza. (Maé Innovazione Ref. 001348). **Posizionare** un cerchio di confit di ananas congelato al centro di ogni cerchio di silicone. **Realizzare** quindi la mousse leggera Waina e disporre 25g in ogni cerchio. **Disporre** un giro di croccante in ogni montaggio e surgelare.

### FINITURA

**Sformare** i dessert, spruzzare con il nappage Absolu vaniglia-rum. **Preparare** la glassa pinguino e immergere ogni dessert con uno stecchino. **Aggiungere** una decorazione di cioccolato realizzata con cioccolato Waina mescolato con polvere di vaniglia e il logo della casa.