

GRANITO  
NOROHY



CALCULADA PARA UN MARCO DE 34 CM/20 MM

## CARAMELO DE MANTEQUILLA SALADA 118 °C

Nata UHT 35 % .....	650 g
Pasta de vainas de vainilla <b>NOROHY</b> .....	7 g
Glucosa DE 35/40 .....	70 g
Azúcar .....	650 g
Mantequilla salada .....	170 g

**Calentar** la nata con la pasta de vainas de vainilla.  
**Añadir** la glucosa a la nata.  
**Realizar** un caramelo. **Descocer** el caramelo con la mantequilla. **Añadir** la nata caliente y cocerlo todo a 118 °C.

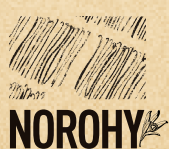
## NUBE VANIFUSION

Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA .....	20 g
Agua de hidratación .....	80 g
Azúcar .....	240 g
Agua mineral .....	80 g
Azúcar invertido .....	75 g
Azúcar invertido .....	110 g
Pasta de vainas de vainilla <b>NOROHY</b> .....	2 g

**Hidratar** la gelatina.  
**Cocer** la cantidad pequeña de azúcar invertido con el azúcar y el agua a 110 °C.  
En el bol de la batidora, **verter** el sirope de azúcar cocido sobre el azúcar invertido restante y la gelatina hidratada. **Montar** todo al lazo. Añadir la pasta de vainas de vainilla. **Escudillar** enseguida la mezcla a 35/40 °C.

Praliné afrutado crujiente 50 % .....	230 g
Flor de sal .....	3 g

Receta ofrecida por:



Una receta original de:  
Rémi Montagne, Chef pastelero ejecutivo

  @norohyvanille  
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:  
Studio des fleurs



## MONTAJE Y ACABADO

**Preparar** la nube y el caramelo a la vez.  
Cocer el caramelo a 118 °C y dejar enfriar.  
Cuando la nube y el caramelo estén a unos 40 °C, **mezclar** delicadamente con el praliné y la flor de sal.  
**Verter** enseguida sobre una hoja de guitarra en un marco de 20 mm de altura de 34 × 34 cm (2 marcos de 10 mm, ref. 3457).

