



OROHENA

Una receta original de Antoine Michelin
Chef pastelero formador en la École Valrhona

CALCULADA PARA PREPARAR - 12 POSTRES
EN VASITOS DE 12 CM DE DIÁMETRO.

TIPO CREMA INGLESA VAINILLA DE TAHITÍ

690 g	Leche entera UHT
170 g	Nata UHT 35 %
14 g	Vaina de vainilla de Tahití NOROHY
20 g	Azúcar
8 g	Almidón de maíz
35 g	CHOCOLATE BLOND ORELYS 35 %

Infusionar en frío la vainilla raspada en la nata y la leche durante 12h.

Llevar a ebullición y dejar infusionar 20 min tapado.

Colar y añadir progresivamente el azúcar mezclado con el almidón de maíz después llevar a ebullición.

Cuando la mezcla esté a 60 °C verter sobre la cobertura Orellys y batir.

Dejar cristalizar en la nevera durante 12h.

CLARAS VAINILLA DE TAHITÍ

4 g	Vaina de vainilla de Tahití NOROHY
120 g	Claras de huevo
55 g	Azúcar
1,5 g	Crémor tártaro
30 g	Pasta pura de almendra cruda

Raspar la vainilla en las claras de huevo y batir para repartir bien los granos de vainilla, añadir el resto de la vaina y dejar infusionar durante 12h como mínimo.

Montar las claras a velocidad media y añadir progresivamente la mezcla azúcar y crémor tártaro.

Añadir a continuación de manera delicada la pasta pura de almendra cruda con la lengua pastelera.

Con ayuda de una manga de 20 mm de diámetro escudillar grandes gotas de unos 10 gr sobre una tela silicona engrasada y cocer 1 min a 180 °C en horno ventilado.

Reservar en frío.

OPALINA CAMELO ALMENDRA

190 g	Fondant SOSA
130 g	Glucosa DE38/40
85 g	Almendra blanqueada fileteada SOSA

Cocer el fondant, la glucosa hasta 170 °C.

Verter sobre una hoja de silicona, dejar enfriar.

Picar en polvo fino.

Conservar en lugar seco.

Tostar las almendras 20 min a 150 °C y reservar.

Realizar la crema inglesa y las claras vainilla de Tahití.

Esparcir la opalina sobre una tela de silicona ligeramente engrasada y con un cortapastas de 10 cm, cortar 12 discos.

Cortar a continuación círculos de 8 cm en el interior para realizar discos perforados.

Poner trocitos de almendras tostadas y poner en el horno 2 minutos a 175 °C.

PRESENTACIÓN

Verter 70 gr de crema inglesa en los vasitos y poner una gota de claras sobre la crema inglesa.

Colocar un disco de opalina sobre los bordes del vasito y terminar espolvoreando el postre con polvo de vainilla.