

.....
NOROHY 

• UNA VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

PALET ALLA VANIGLIA



PER 60 PZ.

GANACHE OPALYS VANIGLIA MORBIDA

Panna UHT 35%..... 130 g
Baccello di vaniglia del Madagascar **NOROHY**..... 2,5 g
Glucosio DE60 **SOSA**..... 75 g
CIOCCOLATO OPALYS 33%..... 225 g
BURRO LIQUIDO CHIARIFICATO VALRHONA..... 35 g

In una casseruola, **mettere** in infusione per 20 minuti la panna calda e i baccelli di vaniglia. **Filtrare, pesare e riequilibrare** il peso di base della panna se necessario. **Riscaldare** la panna, il glucosio e il burro liquido chiarificato a 60°C. **Versare** lentamente il composto sul cioccolato parzialmente fuso.

Mescolare "in tondo" al centro della preparazione con una spatola per **creare** un "cuore" elastico e lucido. Questa texture deve essere conservata fino alla fine della preparazione. **Mixare** il tutto.

Conservare a 16°C.

PALET RIPIENI VANIGLIA

Baccelli di vaniglia bourbon bio in polvere..... QB

Preparare la ganache alla vaniglia e **mettere da parte**. **Ritagliare** delle strisce di foglio chitarra larghe circa 10 cm.

Su una striscia, **spolverare** di vaniglia in polvere, quindi, con il cioccolato Opalys precristallizzato, **realizzare** dei punti sulla vaniglia in polvere. **Disporre** una seconda striscia di foglio chitarra, quindi **premere** con un utensile piatto. **Staccare** delicatamente le due strisce, quindi **versare** la ganache alla vaniglia direttamente al centro (circa 8 g). **Richiudere** e quando il cioccolato inizia a cristallizzare, **ritagliare** con una fustella liscia di 6 cm di diametro.

Conservare a 16°C.

Rimuovere dallo stampo.



UNA PAROLA SULLA RICETTA

Golosi e confortanti, questi palet di cioccolato bianco alla vaniglia del Madagascar racchiudono un sorprendente cuore morbido. La vaniglia in polvere Bourbon bio è l'ideale per le applicazioni in cioccolateria.

