

NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

ENTREMETS OASIS



CRÉMEUX INSPIRATION YUZU

Purée de Yuzu	15 g
Eau minérale	65 g
Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	2 g
Eau d'hydratation	10 g
INSPIRATION Yuzu VALRHONA	160 g
BEURRE CACAO	10 g
Crème UHT 35 %	145 g

Chauffer la purée et l'eau jusqu'à environ 80°C, **ajouter** la gélatine préalablement réhydratée.

Verser progressivement sur la couverture et beurre de cacao fondus. **Mixer** dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème froide. **Mixer** de nouveau et **laisser cristalliser** au réfrigérateur.

COMPOTÉE DE FRUITS

Mangue	110 g
Ananas	145 g
Banane	115 g
Fruit de la passion.....	45 g
Grenades.....	10 g
Avocat(s).....	70 g
Purée d'ananas.....	535 g
Pectine NH SOSA	11 g
Cassonade	45 g
Jus de citron vert.....	15 g

Peler les fruits, les **tailler** en petite brunoise et les **mélanger** avec le jus de citron vert. **Chauffer** la purée d'ananas, à 40°C, **ajouter** la pectine préalablement mélangée avec la cassonade.

Porter à ébullition et ajouter le mélange de fruits et de citron vert.

BISCUIT MOELLEUX CITRON

Citrons confits	65 g
Amande blanchie poudre extra fine SOSA	130 g
Amidon de maïs.....	20 g
Sucre semoule.....	150 g
Levure chimique SOSA	2 g
Crème UHT 35 %	130 g
Œufs entiers	95 g
Jaunes d'œufs	40 g

Mixer les citrons confits afin d'obtenir une pâte.

Mélanger la poudre d'amande, l'amidon de maïs, le sucre semoule, la levure chimique et la pâte de citron.

Ajouter la crème, les œufs et les jaunes, **mélanger** et **réserver**.

GELÉE CITRON VERT TRANSPARENTE

Sucre semoule.....	30 g
Pectine NH SOSA	5 g
Jus de citron vert.....	115 g
Eau minérale	115 g
Glucose DE35/40	40 g

Mélanger le sucre et la pectine.

Chauffer le jus de citron vert, l'eau et le glucose.

À 40°C **ajouter** le mélange sucre - pectine et **porter** à ébullition.

CROUSTILLANT ECLAT D'OR YUZU

INSPIRATION Yuzu VALRHONA	300 g
ÉCLAT D'OR	200 g

Mélanger l'Inspiration Yuzu tempérée avec l'Éclat d'Or.

MOUSSE ALLÉGÉE OPALYS VANILLE

Lait entier UHT	395 g
Vanille gousse du Mexique NOROHY	8 g
Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	11 g
Eau d'hydratation	55 g
CHOCOLAT OPALYS 33 %	505 g
Crème UHT 35 %	525 g

Chauffer le lait avec les gousses de Vanille et **laisser infuser**. **Chinoiser** et **corriger** le poids de lait.

Chauffer le lait et **ajouter** la gélatine préalablement réhydratée. **Verser** progressivement le lait chaud sur le chocolat partiellement fondu, en prenant soin **d'émulsionner** le mélange.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Lorsque le mélange est à 26 / 29°C, **verser** sur la crème montée mousseuse.

Couler tout de suite. **Surgeler**.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER NEUTRE

NAPPAGE ABSOLU CRISTAL	545 g
Eau minérale	55 g
Vanille gousse du Mexique NOROHY	4 g

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau et la gousse de vanille grattée. **Chinoiser**.

Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

MISE EN PLACE

Réaliser le crémeux yuzu, la compotée de fruits.

Réaliser le biscuit citron et cuire 100 g par cercle 14 cm à 160°C environ 15 minutes.

Réaliser la gelée citron vert et couler 30 g dans un cercle de 14 cm de diamètre. **Surgeler**.

À l'aide d'une poche munie d'une douille n° 12 **réaliser** des gouttes de crémeux (environ 50 g). **Surgeler**.

Ajouter 180 g de marmelade de fruits puis le biscuit moelleux citron et **surgeler**.

Réaliser le croustillant et peser 75 g par cercle de 14 cm de diamètre, **répartir** de façon régulière et **presser** légèrement. **Réserver** au réfrigérateur.

Découper l'insert, **disposer** le sablé pressé dans un cercle de 16 cm de diamètre muni d'un rhodoïd.

Réaliser la mousse allégée vanille et **couler** directement 240 g. **Déposer** l'insert en faisant légèrement dépasser la mousse et **surgeler**.

Démouler l'entremet et **pulvériser** avec un voile de nappage Absolu.



DÉCOR & FINITION

À l'aide de chocolat Inspiration Passion et Opalys précristallisé, **réaliser** des disques, **laisser cristalliser**.

Coller les disques pour **réaliser** le décor.

UN MOT SUR LA RECETTE

Un dessert imaginé pour une halte exotique et gourmande : entre fruits tropicaux, biscuit moelleux citronné et mousse vanillée.

