

VULCANO  
VANIGLIA



CALCOLATA PER 24 PEZZI

## BISCOTTO LIMONE E MANDORLA VANIFUSION CON OLIO D'OLIVA

Pasta di mandorle di Provenza 50%.....	380 g
Uova intere.....	250 g
Pasta di baccelli di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	13 g
Farina 0.....	30 g
Fecola di patate SOSA.....	30 g
Fior di sale .....	2 g
Scorza di limone.....	7,5 g
Olio d'oliva .....	150 g

**Montare** a nastro la pasta di mandorle con le uova e la pasta di baccelli di vaniglia.

**Setacciare** insieme la farina e la fecola, quindi aggiungere il fior di sale.

**Tritare** le scorze di limone e **mescolarle** con l'olio d'oliva.

**Mescolare** i due preparati e terminare incorporando la farina, la fecola e il fior di sale.

## GANACHE MONTATA OPALYS VANIFUSION INTENSA

Pasta di baccelli di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	9 g
Panna UHT 35%.....	350 g
Glucosio DE35/40 .....	25 g
Zucchero invertito .....	25 g
Cioccolato Opalys 33% .....	160 g
Panna UHT 35%.....	230 g

**Mettere in infusione** la pasta nella grande quantità di panna fredda per una notte.

**Scaldare** la piccola quantità di panna con il glucosio e lo zucchero invertito.

**Versare** gradualmente il composto caldo sopra il cioccolato fuso.

**Mescolare** il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.

**Aggiungere** la seconda parte di panna da montare fredda, mixare nuovamente e conservare in frigorifero. **Lasciare** cristallizzare preferibilmente una notte, quindi montare.

## PRALINATO MORBIDO VANIGLIA

Latte intero UHT.....	190 g
Pralinato artigianale Vaniglia Mandorla .....	210 g
Fior di sale .....	0,2 g

Con una spatola, **mescolare** ed emulsionare a freddo il latte e il pralinato artigianale alla vaniglia.

**Aggiungere** il fior di sale e mixare.

**Conservare** in frigorifero o utilizzare immediatamente.



## PRALINATO ARTIGIANALE VANIGLIA MANDORLA

Mandorle grezze intere SOSA.....	110 g
Zucchero cristallino .....	70 g
Baccello di vaniglia essiccato .....	35 g

**Tostare** le mandorle grezze in forno ventilato a 150°C in modo che siano ambrate all'interno.

**Cuocere** lo zucchero a secco fino a farlo diventare caramello, aggiungere i baccelli di vaniglia essiccati e versare le mandorle tostate.

**Lasciar** raffreddare stendendo su un foglio di silicone.

**Mixare** finemente nella planetaria per ottenere una consistenza il più fine possibile.

**Conservare** in un luogo fresco.

## OPALINE VANIFUSION NOROHY

Fondente SOSA.....	230 g
Glucosio DE35/40 .....	150 g
Pasta di baccelli di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	3 g

**Portare** il fondente e il glucosio a 175°C, quindi aggiungere la pasta.

**Versare** su un foglio di silicone, poi lasciar raffreddare.

**Macinare** in polvere fine e conservare all'asciutto.

**Collocare** su un tappeto di silicone, attraverso stampi rettangolari, quadrati o rotondi e infornare a 140/150°C.

Quando la polvere è sciolta e lucida togliere dal forno.

**Conservare** al riparo dall'umidità.

## SPUMA VANIGLIA CARAMELLATA E LIMONE

Zucchero semolato.....	30 g
Pasta di baccelli di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	4 g
Latte intero UHT .....	320 g
Scorza di limone.....	1,3 g
Proespuma a freddo SOSA .....	19 g

**Caramellare** lo zucchero semolato e, quando il colore diventa ambrato, aggiungere la pasta per tostarla.  
**Versare** rapidamente il latte precedentemente scaldato sul caramello.  
**Aggiungere** le scorze di limone e lasciare in infusione.  
**Setacciare e aggiungere** il Proespuma a freddo e **mixare** fino ad ottenere una consistenza molto liscia.  
**Lasciare** riposare per circa 20 minuti.  
**Versare** in un sifone e **caricare** con 2 cartucce di gas. Utilizzare.

## STREUSEL RICOMPOSTO INSPIRATION MANDORLA

Streusel Mandorla (senza glutine/senza lattosio) .. **170 g**  
Inspiration Mandorla..... **83 g**

Quando lo streusel è cotto e raffreddato, macinarlo.  
**Mescolarlo** delicatamente con la copertura fusa.  
**Utilizzare** immediatamente oppure **conservare** a temperatura ambiente.

## STREUSEL MANDORLA (SENZA GLUTINE/SENZA LATTOSIO)

Farina di mandorle bianche extra fine SOSA ..... **45 g**  
Zucchero di canna ..... **45 g**  
Farina di riso..... **40 g**  
Fior di sale ..... **0,8 g**  
Olio di cocco deodorato ..... **35 g**  
Acqua minerale ..... **10 g**

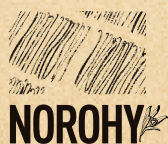
**Mescolare** le mandorle in polvere, lo zucchero di canna, la farina di riso e il fior di sale.  
**Sciogliere** l'olio di cocco a circa 40°C e aggiungere l'acqua a 40°C.  
**Mescolare** il tutto.  
**Distribuire** uniformemente su una teglia rivestita con un tappetino microforato.  
**Cuocere** a 150°C fino ad ottenere un colore biondo.

## MONTAGGIO E FINITURA



**Infornare** il biscotto a 165°C per circa 6/8 minuti su una teglia in silicone bordato, ad uno spessore di circa 6 mm.  
Appena sfornato, mettere il biscotto su una griglia per fermare la cottura, quindi, 5 minuti dopo, ricoprire con una pellicola per proteggere la superficie del biscotto ed evitare che si secchi.  
**Preparare** il pralinato morbido alla vaniglia e versare (circa 15g) utilizzando un imbuto a pistone negli stampi a sfera in silicone da 27 mm di diametro. **Congelare.**  
**Ritagliare** i biscotti in rettangoli di 14×8,5 cm e realizzare un taglio di sbieco nel senso della lunghezza. In un cerchio di 5 cm di diametro, foderato con un rodoide di 8 cm, posizionare il biscotto tagliato per ottenere un cilindro.  
**Mettere** sul fondo del cerchio dello streusel ricomposto (8g/dessert).  
**Mescolare** la ganache montata alla vaniglia per ottenere una consistenza molto morbida e leggera.  
**Guarnire** il fondo del cilindro con un po' di ganache montata, **sformare** la sfera congelata di pralinato morbido e inserirla al centro della ganache montata.  
**Ricoprire** con la ganache montata lasciando un po' di spazio nel cilindro per aggiungere all'ultimo momento la spuma di vaniglia caramellata.  
**Conservare** in frigorifero per far scongelare la pallina di pralinato in modo che riacquisti la sua consistenza liquida.  
**Setacciare** la polvere di opalina su uno stampo delle stesse dimensioni del biscotto e infornare per qualche minuto a 160°C per far sciogliere i cristalli di zucchero.  
**Scaldare** i rettangoli di opalina per ammorbidirli, quindi avvolgerli all'esterno attorno a un cerchio dello stesso diametro del cilindro.  
**Sformare** il cilindro di biscotto e ganache e posizionarlo al centro di un piatto.  
**Posizionare** delicatamente il cilindro di opalina attorno al dessert.  
**Preparare** il sifone con la spuma di vaniglia caramellata e adagiarlo (circa 15g/dessert) sopra il cilindro.  
**Servire** subito.



Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:  
Philippe GIVRE  
Maestro Pasticciere Esecutivo all'École Valrhona

  @norohyvanille  
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate. Materiale destinato ad esclusivo uso privato.

Crediti fotografici:  
Studio des fleurs