

.....

ESPIRAL

NOROHY



CALCULADA PARA UN MARCO DE 34 CM

CHOCOMEL OPALYS

Chocolate Opalys 33 % 1000 g
Glucosa DE60..... 900 g
Pasta de vainas de vainilla **NOROHY** 10 g

Fundir el chocolate. **Añadir** el jarabe de glucosa calentado a 40 °C y la pasta de vainas de vainilla. **Mezclar** y extender entre dos hojas guitarra. **Dejar cristalizar** a 16/18 °C.

MONTAJE Y ACABADO

Preparar el chocomel sin añadir la vainilla. Verter un 85% de la masa sobre una hoja de guitarra en un marco de 14 mm de 34 x 34 cm (1 marco de 10 mm, ref.3457 + 1 marco de 4 mm, ref.3346).

Añadir toda la masa de vainas de vainilla necesaria para la receta en el 15% de chocomel restante.

Extender, a continuación, entre dos hojas guitarra en un marco de 2 mm (Ref.3345).

Retirar una de las hojas y colocar delicadamente en el marco de 14 mm.

Dejar cristalizar.

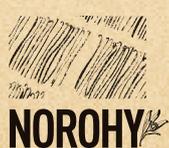
Con una hoja de guitarra de 7,5 mm marcar la superficie del chocomel.

Cortar las tiras con un cuchillo.

Retorcer y cortar a la medida deseada.



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