

SAN NOROHY  
A LA VAINILLA



## HOJALDRADO INVERTIDO

Mantequilla seca 84 %	350 g
Harina T55	125 g
Harina T55	295 g
Sal	10 g
Vinagre blanco	5 g
Agua	120 g
Mantequilla fundida	95 g

### 1ª MASA

Con el gancho **mezclar** la mantequilla con la pequeña pesada de harina, después **formar** en pastón cuadrado.

### 2ª MASA

Con el gancho **amasar** la pesada grande de harina con la sal, el agua, el vinagre y la mantequilla fundida (templada).

**Formar** en cuadrado y dejar **reposar**.

### PLEGADO

**Poner** la 2ª masa en el centro de la 1ª masa después **dar** un vuelta doble.

Dejar **reposar** después **dar** otra vuelta doble.

Dejar **reposar** después **dar** una vuelta simple.

Dejar **reposar** una noche.

Dar una **última** vuelta simple después **extender** y **cortar**.

—  
*Atención, es preferible hacer primero la 2ª masa y realizar antes del plegado la 1ª masa para una facilidad de plegado.*

## CREMA PASTELERA DE VAINILLA

Leche entera	380 g
Azúcar	105 g
Yemas de huevo	130 g
Almidón modificado (Poudre à crème)	45 g
Nata para montar 35 %	165 g
Harina	15 g
Mantequilla seca 84 %	55 g
Vaina de vainilla <b>NOROHY</b>	12 g

**Hervir** la leche, la nata y la vainilla anteriormente rajada y raspada (poner la pulpa y las vainas de vainilla en la leche).

**Mezclar** las yemas con el azúcar después **añadir** la harina y el almidón modificado (poudre à crème).

**Verter** el líquido caliente sobre la mezcla de yemas, azúcar, harina después ponerlo todo a **hervir**.

**Apartar del fuego** y a 60 °C, añadir la mantequilla.

**Alisar** y **reservar** en frío.

## CARAMELO DORADO

Azúcar	400 g
Agua	150 g
Glucosa	80 g

**Mezclarlo** todo y cocer a 160 °C.

## PASTA CHOUX

Agua	350 g
Sal	5 g
Leche en polvo 0 % MG	15 g
Mantequilla seca 84 %	150 g
Harina T45	180 g
Huevos enteros	325 g

En una cacerola, **hervir** el agua, la sal, la leche en polvo y la mantequilla.

Paralelamente, **tamizar** la harina, **verterla** en la mezcla caliente después **desecharlo** todo a fuego fuerte.

Fuera del fuego, **incorporar** los huevos poco a poco hasta obtener la consistencia deseada.

**Escudillar** enseguida la pasta choux con la forma deseada.

Para la cocción en horno ventilado, **hornear** a 250 °C, no volver a encender el horno y **mantener** el tiro cerrado.

Cuando la pasta choux se haya hinchado y coloreado, **encender** el horno a 180 °C y **abrir** el tiro.

Terminar de **secar** la pasta choux lentamente.

## CREMA CHANTILLY AVAINILLADA

Nata para montar 35 %	1 200 g
Azúcar	95 g
Vaina de vainilla <b>NOROHY</b>	20 g

**Montar** la nata muy fría con la vainilla (previamente rajada y raspada) y el azúcar.

**Reservar** en frío.

## MONTAJE Y ACABADO

**Extender** el hojaldre en placa de 40 cm × 60 cm.

Dejar **reposar** una noche.

**Cocer** el hojaldrado en un horno ventilado a 160 °C. A media cocción **voltear** y **poner** una placa por encima.

**Acabar** la cocción hasta obtener un color dorado.

**Reservar**.

**Alisar** la crema pastelera, después **rellenar** los choux.

**Cocer** el caramelo dorado y **glasear** los choux.

En la placa de hojaldre, **cortar** 6 tiras de 11 cm × 25 cm.

Con un poco de caramelo, **pegar** una hilera de choux sobre cada uno de los lados a lo largo.

**Escudillar** en el centro la nata chantilly con una manga anteriormente cortada al bies.

**Decorar** con unas finas cortezas de vainilla así como un hilo de caramelo.