

SAN NOROXY
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 NOROHY	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 **desecarlo** 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 NOROHY	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.