

NOROHY

• UNA VANIGLIA CORAGGIOSAMENTE IMPEGNATA •



TARTELLETTA 100% VANIGLIA



THE FRENCH PÂTISSIER

PER 6 TARTELLETTE DI 8 CM DI DIAMETRO

MATERIALE

- | | |
|---------------------------|--|
| 1 frusta | 1 pennello per alimenti |
| 1 marisa | 1 bilancia |
| 1 spatola da pasticceria | 1 termometro a sonda |
| 1 terrina | 1 stampo Silikomart semisfera da 3 cm |
| 1 coltello da cucina | 1 stampo Silikomart Globe |
| 1 mattarello | 6 cerchi per tartellette rotonde da 8 cm |
| 1 frullatore a immersione | 1 stampo Silikomart Mini Dots |
| 1 casseruola | Tasca con bocchetta |
| 1 sbattitore o planetaria | Carta da forno |



OPZIONALE

- | | |
|---|--------------------------------|
| 2 righelli di 2 mm di spessore | 1 tappetino microforato |
| 1 grattugia (Microplane®) o un setaccio | 1 tubo di 2 o 3 cm di diametro |
| 1 set di fustelle lisce | 1 foglio chitarra |
| 1 teglia microforata | 1 termometro laser |



CARAMELLO CREMOSO

INGREDIENTI

Zucchero	50 g
Sciroppo di glucosio ¹	55 g
Panna intera liquida	105 g
Latte intero	30 g
Sciroppo di glucosio ²	25 g
Baccello di vaniglia NOROHY	1
Fior di sale (un pizzico)	0,6 g
Burro freddo a cubetti	40 g

Scaldare insieme la panna, il latte, la vaniglia raschiata e lo sciroppo di glucosio².

Appena raggiunta l'ebollizione, **interrompere** la cottura e **lasciare in infusione** per 15 minuti, coprendo bene la casseruola.

Scaldare insieme lo zucchero e lo sciroppo di glucosio¹ in una casseruola abbastanza grande in cui poter aggiungere successivamente i liquidi.

Cuocere fino a ottenere un caramello ambrato e fluido (185°C col termometro).

Rimuovere i baccelli di vaniglia dalla panna, avendo cura di recuperare quanto più preparato e semi.

Appena raggiunti i 185°C, togliere dal fuoco e **stemperare** il caramello, versando gradualmente i liquidi caldi a filo e mescolando il caramello con una frusta.

Una volta passato il bollore, **cuocere** fino a 110°C. Il caramello si scioglierà di nuovo.

Versare in una terrina e **lasciare raffreddare** a 80°C.

Aggiungere il burro freddo e il fior di sale.

Emulsionare utilizzando un frullatore a immersione per ottenere un composto omogeneo.

Posizionare il caramello cremoso in degli stampi a emisfera di 3cm di diametro e congelare.

Mettere da parte il resto in un luogo fresco per l'assemblaggio finale.

IMPORTANTE

Per congelare con successo il caramello, il congelatore deve essere alla massima potenza, non dev'essere troppo pieno né ghiacciato.

IMPASTO DOLCE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

Burro a temperatura ambiente	60 g
Zucchero a velo	40 g
Farina di mandorle	12 g
Sale	0,5 g
Uovo a temperatura ambiente	25 g
Farina bianca 0	115 g
Vaniglia in polvere (opzionale)	1 g

Montare il burro e lo zucchero a velo con uno sbattitore a frusta piatta.

Aggiungere la farina di mandorle, il sale, poi l'uovo a filo, continuando a mescolare a

velocità media. In questa fase, il composto non è omogeneo: è normale.

Aggiungere la farina in una volta.

Mescolare fino a ottenere un impasto ben amalgamato.

Disporre l'impasto sul piano di lavoro e **lavorarlo** a mano fino a ottenere un risultato omogeneo.

Non appena sarà omogeneo, smettere di lavorarlo per evitare di attivare il glutine. Così manterrà tutta la sua consistenza e friabilità.

PER 6 TARTELLETTE DI 8 CM DI DIAMETRO

Stendere l'impasto a 2 mm di spessore tra 2 fogli di carta da forno. Per un risultato perfetto, **usare** due righelli di 2 mm di spessore (si possono trovare nei negozi di bricolage).

Lasciar riposare al fresco.

Imburrare leggermente i cerchi per tartelletta. Basta uno strato sottile, non devono crearsi grumi di burro.

Ritagliare 8 basi di impasto delle dimensioni dei cerchi per tartellette.

Utilizzando un righello e un coltello affilato, **realizzare** delle strisce un po' più larghe dell'altezza dei cerchi.

Posizionare ciascuna delle basi sul tappetino di silicone (forato, se possibile), a sua volta posizionato sulla teglia (anch'essa forata, se possibile).

Posizionare un cerchio per tartelletta su ciascuna base. **Aggiungere** una striscia in ciascuna di queste basi di impasto.

DORATURA

INGREDIENTI

Tuorlo.....	20 g
Panna liquida.....	5 g

Oltre all'aspetto estetico, la doratura permette di isolare l'impasto dall'umidità causata dai vari ripieni.

BISCOTTO ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

Burro.....	15 g
Zucchero.....	65 g
Uovo.....	25 g
Farina.....	50 g
Lievito chimico.....	1 g
Sale.....	1 g
Panna intera liquida.....	45 g
Estratto di vaniglia NOROHY	3 g



Rifinire l'impasto in eccesso che fuoriesce dal cerchio.

Congelare le basi di impasto crudo per 10 minuti per assicurarsi che non si muovano durante la cottura.

Trascorso questo tempo, **preriscaldare** il forno a 150°C e posizionare la griglia a metà altezza.

Cuocere le basi per 20 minuti.

Suggerimento del maestro pasticciere: se dopo questa prima cottura i bordi delle basi delle tartellette presentano delle imperfezioni, rifinirli delicatamente utilizzando una grattugia Microplane® o un setaccio.

Mixare i tuorli e la panna.

Usando il pennello, **applicare** uno strato sottile di questo composto sulle basi delle tartellette precotte, raffreddate e sformate.

Cuocere nuovamente le basi dorate per 10 minuti a 150°C.

Preriscaldare il forno a 160°C.

Utilizzando una frusta, **mescolare** le uova e lo zucchero fino a ottenere un composto montato.

Aggiungere la farina, il sale e il lievito precedentemente setacciati.

Aggiungere la panna liquida e l'estratto di vaniglia.

Terminare con il burro fuso e riscaldato.

PER 6 TARTELLETTE DI 8 CM DI DIAMETRO



Versare su un tappetino di silicone o una teglia rivestita di carta da forno e **stendere** a uno spessore di circa 8 mm.

Cuocere per circa 20 minuti. Il biscotto è pronto quando la lama del coltello inserito al suo interno ne esce pulita.

Togliere immediatamente il biscotto dalla teglia per fermare la cottura.

Quando il biscotto è tornato a temperatura ambiente, **ritagliare** dei cerchi di 7 cm di diametro.

Se il biscotto è cresciuto troppo durante la cottura, **tagliarlo** a 1 cm di altezza.

CREMOSO VANIGLIA

INGREDIENTI

Latte	100 g
Panna intera liquida	100 g
Baccello di vaniglia NOROHY	1
Tuorli	30 g
Zucchero	20 g
Gelatina	3 g
Cioccolato bianco Ivoire VALRHONA ..	85 g
Carbone vegetale (opzionale).....	0,2 g

Idratare la gelatina nell'acqua fredda.

Scaldare il latte, la panna e la vaniglia precedentemente raschiata.

Lasciare in infusione per 15 minuti, avendo cura di coprire la casseruola.

Rimuovere il baccello di vaniglia.

Mixare i tuorli e lo zucchero.

Versare a filo i liquidi sul composto di tuorli e zucchero, continuando a sbattere per non far cuocere i tuorli.

Cuocere il tutto a fuoco basso come una crema inglese ("alla rosa", ovvero 85°C).

Versare sul cioccolato bianco e mescolare.

Aggiungere la gelatina reidratata (e il carbone, che qui viene utilizzato solo come colorante).

Mixare con un frullatore a immersione.

Conservare in un contenitore al fresco, ben avvolto nella pellicola a contatto, fino a completa cristallizzazione.

GANACHE MONTATA VANIGLIA

INGREDIENTI

Panna intera liquida ¹	50 g
Baccello di vaniglia NOROHY	1/2
Gelatina	1 g
Cioccolato bianco Ivoire VALRHONA ..	30 g
Panna intera liquida ²	125 g

Scaldare la panna¹ e il baccello di vaniglia precedentemente raschiato.

Interrompere la cottura appena prima dell'ebollizione.

Lasciare in infusione per 15 minuti, avendo cura di coprire la casseruola.

PER 6 TARTELLETTE DI 8 CM DI DIAMETRO

Rimuovere il baccello di vaniglia, recuperando quanto più possibile nella caseruola.

Scaldare di nuovo la panna in modo che sia ben fumante. **Versare** la panna calda sul cioccolato bianco.

Aggiungere la gelatina reidratata.

Mixare con un frullatore a immersione.

Aggiungere la panna² fredda a filo, continuando a mixare.

Ricoprire con pellicola a contatto e conservare in frigorifero fino a completa cristallizzazione (minimo una notte).



NETTARE DI VANIGLIA

INGREDIENTI

Acqua	40 g
Sciroppo di glucosio.....	40 g
Paneta.....	10 g
Zucchero di canna.....	10 g
Pectina NH nappage o 325NH95.....	3 g
Baccello di vaniglia NOROHY	½

Scaldare l'acqua, la vaniglia raschiata e lo sciroppo di glucosio.

Quando il composto raggiunge circa 50°C (fumante), **aggiungere** a pioggia gli zuccheri e la pectina precedentemente miscelati.

Mescolare bene usando una frusta.

Portare a ebollizione e **interrompere** la cottura immediatamente.

Conservare al fresco fino all'uso.

GLASSA A SPECCHIO VANIGLIA

INGREDIENTI

Zucchero semolato	100 g
Sciroppo di glucosio.....	100 g
Acqua	50 g
Panna 30% di grassi	65 g
Cioccolato bianco Ivoire VALRHONA . 100 g	
Gelatina	6 g
Baccello di vaniglia NOROHY	½

Idratare la gelatina nell'acqua fredda.

Versare l'acqua, lo zucchero e il glucosio in una casseruola e **portare a ebollizione**.

In un misurino, **versare** la panna, il cioccolato bianco e la gelatina precedentemente sgocciolata.

Versare lo sciroppo sopra.

Mixare con un frullatore a immersione, evitando di incorporare aria.

Conservare la glassa in frigorifero, coperta con pellicola, fino al momento dell'uso.

CIOCCOLATO BIANCO TEMPERATO

INGREDIENTI

Cioccolato bianco Ivoire **VALRHONA**. 200 g

Vaniglia esausta in polvere.....10 g

Temperare il cioccolato bianco con il metodo della "semina".

Cospargere delicatamente la vaniglia in polvere su un foglio chitarra.

Versare il cioccolato temperato sopra e **stendere** uno strato sottile e uniforme.

Cospargere nuovamente con della vaniglia in polvere. **Lasciar precristallizzare**.

Quando il cioccolato è morbido ma non si attacca più alle dita, **ritagliare** delle strisce lunghe, di 2 cm di larghezza.

Disporre un secondo foglio chitarra sul cioccolato.

Avvolgere le strisce di cioccolato attorno a un tubo di 2 o 3 cm di diametro e **lasciar cristallizzare** in un luogo fresco e asciutto.



CHI È THE FRENCH PÂTISSIER?

Dietro The French Pâtissier c'è Mehdi, un lionese che ha fatto della sua passione per la pasticceria e della condivisione il suo lavoro. Proveniente da una formazione scientifica, è durante il dottorato in astrofisica che Mehdi inizia a cucinare dolci e scopre la sua passione per questo mestiere. Quindi decide di mettere da parte la sua professione di astrofisico e scegliere quella di pasticciere formandosi nelle più grandi maison, insieme a maestri pasticciieri rinomati (Cédric Grolet, Cyril Lignac o anche Maxime Frédéric).

Dotato di una creatività sconfinata e spinto dal desiderio di trasmettere e condividere con altri appassionati, Mehdi decide di creare il suo blog thefrenchpatissier.com per condividere i suoi consigli e le sue creazioni innovative. Da allora, il suo progetto si è sviluppato con l'ambizione di dare vita alla pasticceria della condivisione e del risveglio dei sensi.



ASSEMBLAGGIO

MONTAGGIO DELLA CUPOLA

Allungare il cremoso alla vaniglia.

Riempire gli stampi Globe per $\frac{3}{4}$ con il cremoso alla vaniglia.

Sbattere leggermente gli stampi sul piano di lavoro per **rimuovere** tutte le bolle.

Aggiungere la semisfera di caramello morbido al centro del cremoso e **lisciare** il cremoso fino all'orlo, usando una spatola da pasticceria.

Congelare.

Usando una planetaria munita di una frusta, **montare** la ganache montata con un nastro flessibile.

Versare la ganache montata riempiendo $\frac{3}{4}$ degli stampi Mini Dot.

Sbattere leggermente gli stampi sul piano di lavoro per **rimuovere** tutte le bolle.

Passare uno stuzzicadenti o la punta di un coltello lungo la scanalatura della piccola cavità in modo che la ganache montata assuma bene la forma dello stampo.

Posizionare l'insero di caramello/cremoso congelato al centro della ganache montata.

Livellare con una spatola da pasticceria.

Congelare.

MONTAGGIO DELLA TARTELLETTA

Disporre uno strato sottile di caramello sul fondo della tartelletta.

Disporre un disco di biscotto alla vaniglia.

Stemperare il cremoso rimanente e **riempire** la tartelletta fino all'orlo.

Lisciare con una spatola da pasticceria.

Riscaldare la glassa a specchio a 35°C.

Miscelare facendo attenzione a non creare bolle.

Rimuovere le cupole di ganache montata alla vaniglia e bucherellare con uno stuzzicadenti. Attenzione, non devono essere gelate, ciò impedirebbe alla glassa di aderire alla cupola.

Immergerle delicatamente nella glassa, facendo attenzione a non mettere la glassa nella cavità centrale.

Rimuovere la glassa in eccesso e **disporre** le cupole sulle tartellette.

(Altro metodo di glassatura: disporre le cupole su una griglia, proteggere la cavità centrale con una fustella per biscotti precedentemente ricoperta di pellicola, versare la glassa tutt'intorno e rimuovere la protezione).

Aggiungere scaglie di mandorle intorno al bordo della tartelletta.

Disporre del nettare di vaniglia nel cuore della cavità.

Aggiungere 3 scaglie di cioccolato bianco per decorare la tartelletta.

Lasciare scongelare 3 ore in un luogo fresco.

Rimuovere le tartellette dal frigorifero 15 minuti prima della degustazione.



CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

CARAMELLO CREMOSO

Conservazione 10 giorni **in un luogo fresco** coperto con pellicola a contatto. Diversi mesi **nel congelatore** coperto con pellicola a contatto.

IMPASTO DOLCE ALLA VANIGLIA

Conservazione **crudo** e a forma di sfera, già steso e formato nello stampo: diverse settimane **nel congelatore**. Conservazione **cotto**: diverse settimane **nel congelatore**. Conservazione **cotto**: una settimana **a temperatura ambiente**.

BISCOTTO ALLA VANIGLIA

Conservazione 4 giorni **cotto**, coperto con pellicola a contatto, **in un luogo fresco**. Conservazione per diversi mesi, **cotto**, coperto con pellicola a contatto e **congelato**.

CREMOSO VANIGLIA

Conservazione 48 ore **in un luogo fresco**. Conservazione per diverse settimane **nel congelatore**.

GANACHE MONTATA VANIGLIA

Conservazione 48 ore **in un luogo fresco**, coperta con pellicola a contatto, prima di essere montata.

NETTARE DI VANIGLIA

Conservazione 10 giorni **in un luogo fresco** coperto con pellicola a contatto. Conservazione per diversi mesi **nel congelatore**.

GLASSA A SPECCHIO VANIGLIA

Conservazione 10 giorni **in un luogo fresco** coperta con pellicola a contatto. Conservazione per diversi mesi **nel congelatore**.

TARTELLETTA FINITA

Conservazione 48 ore **in un luogo fresco**. Da consumarsi preferibilmente entro 12 ore dal montaggio.

