

FIORE DI VANIGLIA



PER 8 ENTREMETS

BISCOTTO AL CIOCCOLATO

Albumi	317g
Zucchero semolato	305g
Tuorli.....	317g
Burro	70g
Farina T55	66g
Cacao in polvere	63g
Fecola di patate	63g

Montare gli albumi con lo zucchero, quindi **aggiungere** delicatamente con una spatola i tuorli, le polveri precedentemente setacciate ed infine il burro sciolto a 40°C.

Stendere 1200g per teglia e **cuocere** a 180°C per circa 10 minuti. **Ritagliare** un cerchio di 15 cm di diametro.

STREUSEL PECAN

Farina T45	125g
Zucchero di canna	125g
Farina di nocciole grezze	125g
Burro extra fine	125g
Sale fino.....	1g

Con uno sbattitore munito di frusta piatta **mescolare** il burro, lo zucchero di canna, la farina di nocciole, la farina e il sale.

Cuocere in una teglia a 160°C per 20 minuti.

CROCCANTE DI NOCI PECAN

Pralinato pecan	386g
Streusel.....	506g
Noci pecan	306g
Baccelli di vaniglia NOROHY	2 pz.

Mettere lo streusel in uno sbattitore con frusta piatta, **aggiungere** il pralinato e i baccelli di vaniglia raschiati, quindi **aggiungere** le noci pecan tostate e tritate.

Stendere sul biscotto 150g per inserto.

COMPOSTA DI BANANA

Zucchero di canna	137g
Banane ben mature.....	1681g
Succo di lime.....	59g
Scorza di lime	3g
Rum scuro.....	118g
Baccelli di vaniglia NOROHY	3 pz.

Cuocere le banane con la buccia per 20 minuti a 170°C, per ottenere una sorta di composta. **Togliere** dal forno e **raffreddare**.

Rimuovere la buccia annerita e **mettere** in una padella.

Aggiungere lo zucchero di canna e i semi di vaniglia, **scaldare, fare un flambé** con il rum, **aggiungere** il succo di lime e le scorze.

Portare ad ebollizione, quindi rimuovere.

Distribuirne 250g per inserto, quindi congelare.

MOUSSE ALLA VANIGLIA

Latte intero.....	416g
Panna fresca liquida	416g
Massa di gelatina.....	130g
Isomalto.....	27g
Acqua	99g
Zucchero invertito	54g
Zucchero semolato	118g
Tuorli di uova fresche.....	199g
Panna montata	723g
Baccelli di vaniglia NOROHY	18 pz.

Scaldare il latte con la panna, **aprire** i baccelli di vaniglia e **metterli in infusione**.

Filtrare e **aggiungere** la gelatina.

Cuocere l'acqua con lo zucchero, l'isomalto e lo zucchero invertito a 121°C, quindi versare sui tuorli e montare con lo sbattitore.

Montare la panna con lo sbattitore.

Preparare delicatamente il composto a 16°C.

Versare 260g di mousse nello stampo Eclipse (Silikomart) e **posizionare** l'inserto.

CHANTILLY ALLA VANIGLIA

Panna liquida 35% UHT	190g
Zucchero invertito	19g
Sciroppo di glucosio	19g
Panna liquida 35% UHT	284g
Copertura Ivoire	85g
Baccelli di vaniglia NOROHY	3 pz.

Far bollire la prima quantità di panna con lo zucchero invertito, il glucosio e la vaniglia raschiata.

Versare sulla copertura tritata in 3 tempi, preparando un'emulsione.

Aggiungere la seconda quantità di panna liquida fredda e **mixare. Conservare** a 4°C.

Montare con una frusta quindi **realizzare** dei fiori con una bocchetta liscia di 8 cm di diametro.

GELATINA RUM VANIGLIA

Acqua.....	105g
Zucchero semolato	53g
Rum scuro.....	8g
Massa di gelatina.....	13g
Agar-agar.....	1g
Baccello di vaniglia NOROHY	1 pz.

Far bollire l'acqua con lo zucchero, l'agar-agar e la vaniglia, quindi **aggiungere** la massa di gelatina e il rum scuro.

Versare 20g in uno stampo in silicone Cupole 01 (Silikomart), quindi **congelare**.

Sformare e **collocare** al centro del fiore di chantilly.

MONTAGGIO & FINITURA

Quando l'entremets è sformato, **spruzzare** con una pistola un preparato realizzato con 250g di burro di cacao e 125g di cioccolato bianco.

Cospargere il contorno dell'entremets con la vaniglia in polvere utilizzando un infusore da tè.

