

.....
NOROHY 

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

FLOR DE MANGO



PARA 24 UNIDADES

NAMELAKA OPALYS VAINILLA

Leche entera	275 g
Pasta de vainas de vainilla Tahitensis NOROHY	10 g
Glucosa	15 g
Gelatina.....	7 g
Agua de hidratación	35 g
Chocolate OPALY 33%	510 g
Nata para montar 35%.....	550 g

Calentar la leche con la pasta de vaina de vainilla y la glucosa. **Añadir** la gelatina hidratada. **Verter** progresivamente sobre el chocolate previamente fundido.

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. **Añadir** la nata líquida fría. **Batir** de nuevo.

Dejar cristalizar idealmente una noche en la nevera.

COULIS DE MANGO GELIFICADO

Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	12 g
Agua de hidratación	60 g
Puré de mango Kesar y Alphonso 100% ADAMANCE	490 g
Puré de fruta de la pasión 100% ADAMANCE	185 g
Azúcar	60 g
Brunoise de mango	185 g

Hidratar la gelatina. **Calentar** un tercio del puré con la gelatina a 50 °C.

Añadir el azúcar y, a continuación, el resto de la pulpa y el mango en brunoise. **Verter** y **dejar gelificar** en la nevera. **Congelar**.

SABLÉ PRENSADO INSPIRATION PASIÓN

Masa sablé de almendra (Esenciales).....	150 g
ÉCLAT D'OR	100 g
INSPIRATION Pasión VALRHONA	150 g

En la mezcladora, **desmigajar** la masa sablé cocida. Después, **incorporar** el Éclat d'Or y la cobertura de frutas fundida. **Truco:** puede utilizar los restos de la masa sablé que utiliza habitualmente en el resto de sus preparaciones.

MASA SABLÉ DE ALMENDRA ESENCIALES PARA «SABLÉ PRENSADO INSPIRATION PASIÓN»

Harina T55	74 g
Azúcar glas	28 g
Harina de almendra extrafina SOSA	9 g
Sal	0,63 g
Mantequilla seca 84%.....	38 g
Huevos enteros.....	16 g

Mezclar los ingredientes secos con la mantequilla fría cortada en dados hasta obtener una textura arenosa. Cuando la mezcla sea más o menos homogénea, **añadir** los huevos fríos. **Dejar de mezclar** cuando se obtenga una masa homogénea.

Reservar en la nevera o **extender** enseguida.

Hornear a 150 °C durante 20 minutos en horno ventilado.

GLASEADO ABSOLU PARA PULVERIZAR

GLASEADO ABSOLU CRISTAL	455 g
Agua mineral	46 g
Vainas de vainilla bio de Madagascar NOROHY	3 g

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua y la vaina de vainilla raspada. **Colar**.

Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80 °C.

PREPARACIÓN

Realizar la Namelaka de vainilla y **reservar**.

Realizar el coulis de mango gelificado y **verter** rápidamente 40g en moldes semiesferas de 7cm de diámetro, **dejar gelificar** en la nevera y **congelar**.

Realizar el sablé prensado Inspiration Pasión y **realizar** discos de 6 cm de diámetro (15g). **Congelar**. **Preparar** los aros de 7 cm con tiras de hojas de estructura sobre una tela siliconada.

Colocar los discos de sablé prensado.

Montar el namelaka de vainilla y **escudillar** directamente 40g en los aros, colocar la cúpula de coulis de mango aplicando una ligera presión para que **suba** el namelaka.

Congelar.

MONTAJE

Desmoldar, **retirar** la hoja de estructura y **aplicar** con una pistola un ligero velo de glaseado Absolu Cristal neutro. **Realizar** pequeños discos con chocolate Opalys y vainilla en polvo.

Colocar una decoración por individual.

UNAS PALABRAS SOBRE LA RECETA

El juego de texturas entre el crujiente del sablé prensado y la untuosidad del namelaka ofrece una escala de sabores tropicales golosa y refrescante.

