

.....
NORANA



CALCULADA PARA 24 UDS.

CREMOSO DE VAINILLA Y RON

Pasta de vainas de vainilla NOROHY	1,5g
Nata UHT 35%	220g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	2,2g
Agua de hidratación	11g
Yemas	53g
Azúcar	45g
Ron oscuro	12g

Diluir la pasta en la nata. Mientras tanto, **hidratar** la gelatina en agua fría. **Mezclar** las yemas y el azúcar, **agregar** la nata a esta mezcla, cocer a 84/85 °C, **colar** y **añadir** la gelatina. **Añadir** el ron y **batir**. **Dejar que cristalice** en la nevera.

BIZCOCHO CHIFFON CAKE DE VAINILLA Y LIMA

Aceite de pepitas de uva	80g
Miel	10g
Yemas	100g
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	3g
Claras	90g
Harina T55	55g
Almidón de maíz	30g
Levadura química SOSA	1g
Cortezas de lima	1 ud.
Claras	190g
Azúcar	110g

Mezclar el aceite, la miel, las yemas y la cantidad pequeña de claras. **Añadir** el almidón, la harina, el almidón de maíz y la levadura química tamizados juntos. **Añadir** las cortezas de lima y la pasta. **Montar** la cantidad grande de claras añadiendo el azúcar poco a poco. **Mezclar** delicadamente las dos masas. **Extender** sobre una bandeja y **hornear** a 190 °C, hasta que se dore ligeramente. **Sacar** del horno, **retirar** de la bandeja y **cubrir** enseguida con una hoja de papel de horno para mantener el bizcocho tierno.

COMPOTA DE PIÑA, VAINILLA Y LIMA

Puré de piña	200g
Dados de piña	110g
Glucosa DE 35/40	40g
Azúcar	30g
Pectina NH SOSA	3g
Cortezas de lima	1 ud.
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	2g
Almidón de maíz	5g
Ron oscuro	4g



Cortar las piñas frescas en daditos y apartar. **Calentar** el puré de piña con la glucosa y, a 40 °C, **verter** en lluvia el azúcar y la pectina mezclados previamente.

Añadir los dados de piña, las cortezas y la pasta de vainas de vainilla. **Llevar** todo a ebullición, **añadir** el almidón mezclado con el ron y **dejar hervir** durante 2 minutos. **Reservar** en la nevera o verter enseguida.

CRUJIENTE ÉCLAT D'OR VAINILLA

Chocolate Waina 35% bio	170g
Éclat d'Or	120g
Vaina de vainilla de Madagascar NOROHY	4g
Cortezas de lima	1 ud.

Mezclar el chocolate Waina fundido a 35/40 °C con el Éclat d'Or, la vainilla raspada y las cortezas de lima.

MOUSSE LIGERA DE WAINA Y VAINILLA

Leche entera UHT	130g
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	3g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	5g
Agua de hidratación	25g
Chocolate Waina 35% bio	240g
Nata UHT 35%	250g

Infusionar la leche con la vainilla. **Calentar** la leche y **añadir** la gelatina hidratada.

Verter progresivamente la leche caliente sobre el chocolate parcialmente fundido, emulsionando la mezcla.

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Cuando la mezcla alcance los 26/29 °C, **verter** sobre la nata montada.

Verter la mezcla y congelar.

GLASEADO ABSOLU PARA PULVERIZAR DE VAINILLA Y RON

Glaseado Absolu Cristal	450 g
Agua mineral	18 g
Zumo de lima	18 g
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	2 g
Ron oscuro	9 g

Llevar a ebullición el glaseado Absolu Cristal con el agua, el zumo de lima y la pasta de vainas de vainilla. **Añadir** el ron y pulverizar la mezcla a 80 °C.

GLASEADO TIPO POLO DE WAINA Y VAINILLA

Chocolate Waina 35 % bio.....	430 g
Aceite de pepitas de uva	56 g
Éclat d'Or	110 g
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	3 g
Cortezas de lima	1 ud.

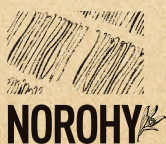
Fundir el chocolate Waina. **Mezclar** con el aceite de pepitas de uva, el Éclat d'Or triturado, la pasta de vainas de vainilla y las cortezas de lima. **Utilizar** a 35°C.

PROCESO

Comenzar **realizando** el bizcocho chiffon cake. Extenderlo sobre una hoja de silicona a 0,6 mm de grosor (500 g/bandeja 40×60). Dejar enfriar y dividir la bandeja de 40×60 en dos para hacer dos bizcochos de 30×40. Poner el primer bizcocho en un marco de 30×40. **Realizar** enseguida el cremoso de vainilla y ron. Cuando el cremoso esté a 26/28°C, verter 300g sobre el primer bizcocho enmarcado y añadir la segunda plancha de bizcocho encima. Dejar gelificar durante varias horas en la nevera.

Preparar, a continuación, la compota de piña y colar 15g por impresión en moldes de silicona redondos de 3,5cm de diámetro. Congelar. **Realizar** el crujiente de Waina y vainilla, extenderlo en un marco de 4 mm de altura y cortar círculos con un cortapastas de 4 cm de diámetro. Dejar que cristalice en la nevera.

Receta ofrecida por:



Una receta original de:
Rémi Poisson
Chef pastelero en la École Valrhona

  @norohyvainille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:
Studio des fleurs



MONTAJE

Cortar tiras de bizcocho/cremoso de 2×8 cm. Poner dos tiras en cada molde de silicona redondo de 7 cm de diámetro por 2 cm de alto (Maé Innovation Ref.001348). **Poner** un círculo de piña confitada congelada en el centro de cada molde redondo de silicona. **Realizar** la mousse ligera de Waina y escudillar 25g en cada aro. **Poner** un círculo de crujiente en cada montaje y congelar.

ACABADO

Desmoldar los individuales y pulverizarlos con el glaseado Absolu de vainilla y ron. **Hacer** el glaseado y cubrir cada individual sumergiéndolo en la preparación con un palillo. **Añadir** una decoración de chocolate realizada con chocolate Waina y vainilla en polvo, y un logo de la casa.