

.....  
**NORANA**



CALCULADA PARA 24 UDS.

## CREMOSO DE VAINILLA Y RON

Pasta de vainas de vainilla <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	3g
Claros .....	90g
Harina T55 .....	55g
Almidón de maíz .....	30g
Levadura química SOSA .....	1g
Cortezas de lima .....	1 ud.
Claros .....	190g
Azúcar .....	110g

**Mezclar** el aceite, la miel, las yemas y la cantidad pequeña de claros. **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 claros 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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	3 g
Cortezas de lima .....	1 ud.

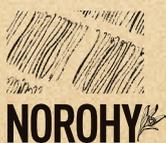
**Fundir** el chocolate Waina. **Mezclar** con el aceite de pepitas de uva, el Éclat d'Or triturado, la pasta de vainas de vainilla y las cortezas de lima. **Utilizar** a 35°C.

### 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.