

GRANIT  
NOROHY





CALCULÉE POUR 1 CADRE 34CM 20MM

## CARAMEL AU BEURRE SALÉ 118°C

Crème UHT 35% .....	650 g
Pâte de gousses de vanille <b>NOROHY</b> .....	7 g
Glucose DE35/40 .....	70 g
Sucre semoule.....	650 g
Beurre salé.....	170 g

**Chauffer** la crème avec la pâte de gousses de vanille.

**Ajouter** le glucose à la crème.

**Réaliser** un caramel. **Décuire** le caramel avec le beurre. **Ajouter** la crème chaude et cuire le tout à 118°C.

## GUIMAUVE VANIFUSION

Gélatine poudre 220 Bloom SOSA .....	20 g
Eau d'hydratation .....	80 g
Sucre semoule.....	240 g
Eau minérale .....	80 g
Sucre inverti .....	75 g
Sucre inverti .....	110 g
Pâte de gousses de vanille <b>NOROHY</b> .....	2 g

**Réhydrater** la gélatine.

**Cuire** la petite quantité de sucre inverti avec le sucre semoule et l'eau à 110°C.

Dans un bol de batteur, **verser** le sirop de sucre cuit sur le sucre inverti restant et la gélatine réhydratée.



**Monter** le tout au ruban. Ajouter la pâte de gousses de vanille **Dresser** aussitôt le mélange à 35/40°C.

Praliné fruité craquant 50% .....	230 g
Fleur de sel.....	3 g

Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :  
Rémi MONTAGNE Chef Pâtissier Executif

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.

Crédit photographique :  
Studio des fleurs

## MONTAGE ET FINITION

**Préparer** la guimauve et le caramel au même instant. Cuire le caramel à 118°C, laisser refroidir.

Lorsque la guimauve et le caramel sont à environ 40°C **mélanger** délicatement avec le praliné et la fleur de sel.

**Couler** aussitôt sur feuille guitare dans un cadre de 20 mm de hauteur de 34 x 34 cm (2 cadres de 10 mm Réf : 3457).

