

GRANIT
NOROHY



CALCULÉE POUR 1 CADRE 34CM 20MM

CARAMEL AU BEURRE SALÉ 118°C

Crème UHT 35%	650 g
Pâte de gousses de vanille NOROHY	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 NOROHY	2 g

Réhydrater la gélatine.

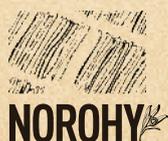
Cuire la petite quantité de sucre inverti avec le sucre semoule et l'eau à 110°C.

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).

