



LES INDISPENSABLES

NOROHY 
• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

EDITO



Depuis près de 6 ans, NOROHY tisse de solides liens entre planteurs et professionnels de la gastronomie. Notre mission est de mettre en lumière les femmes et les hommes qui élaborent ces matières aromatiques d'exception tout au long de la chaîne de valeur mais aussi de secouer les standards pour infuser des usages plus justes et éclairés.

Pour cela NOROHY se fixe des critères exigeants. Parmi ceux-ci, citons en premier lieu la richesse et la diversité des arômes notamment grâce à des origines sélectionnées. En second lieu, nous respectons un cahier des charges précis fixant des standards comme le taux d'humidité, le poids minimum des gousses ou encore la teneur en vanilline.

Aujourd'hui, NOROHY étend sa gamme pour vous proposer avec autant d'exigence des eaux florales d'exception et des ingrédients aromatisants au café (pâte & extrait).

À travers ce guide « Les indispensables NOROHY », nous souhaitons partager notre connaissance de la vanille et des matières aromatisantes. Découvrez ainsi les secrets de production de ces matières parfumées dédiées à la gastronomie, leurs applications et spécificités pour mettre votre créativité en exergue.

Réalisé en collaboration avec les pâtisseries de l'École Valrhona et nourri par de nombreux partages de clients partenaires, nous espérons que ce guide vous accompagnera au quotidien et vous inspirera de nouveaux usages de la vanille, du café et des eaux florales dans vos recettes !

LE MOT DU CHEF

Chaque ingrédient présent dans nos recettes a nécessité un long travail par les producteurs. Notre rôle, en tant que chef, est d'apporter tout notre savoir-faire pour en révéler chacune des facettes. Disposer ainsi de matières premières de grande qualité aux arômes riches et intenses ne peut que stimuler notre créativité !

RÉMI POISSON

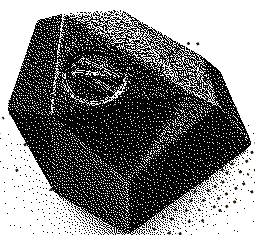
CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
À L'ÉCOLE VALRHONA



SOMMAIRE

VANILLES & PRODUITS DÉRIVÉS

- Histoire et culture
- Les différentes qualités de vanille
- La préparation des gousses de vanille
- Les différents usages de la vanille en labo
- Les produits dérivés de la vanille



TADOKA

- Tadoka Vanille
- Tadoka Fumé

LE CAFÉ

- Histoire et culture
- Les différentes variétés de café
- Les étapes de transformation
- Pâte de grains de café
- Extrait de café

LES EAUX FLORALES

- Eau de fleur d'oranger
- Eau de rose
- Les étapes de transformation
- La double distillation

LES RECETTES INDISPENSABLES PAR L'ÉCOLE VALRHONA

04

- P. 04
- P. 08
- P. 09
- P. 14
- P. 18



26

- P. 26
- P. 27

28

- P. 28
- P. 29
- P. 30
- P. 31
- P. 32



34

- P. 34
- P. 35
- P. 36
- P. 37

40



LES VANILLES

HISTOIRE ET CULTURE

DE LA PLANTATION À LA GOUSSE

Orchidée sauvage originaire du Mexique, la vanille produit des gousses utilisées depuis plus de 2 000 ans par les Mayas et les Aztèques pour parfumer et adoucir leurs boissons cacaotées.

Les conquistadors espagnols découvrent alors cette préparation réservée aux dieux et aux élites et la rapportent **en Europe au XVI^e siècle**. Depuis, de nombreuses tentatives d'introduction de lianes de vanille sont réalisées, mais elles restent longtemps infructueuses : les plantes prennent, elles fleurissent, mais personne n'arrive à produire la fameuse gousse de vanille.

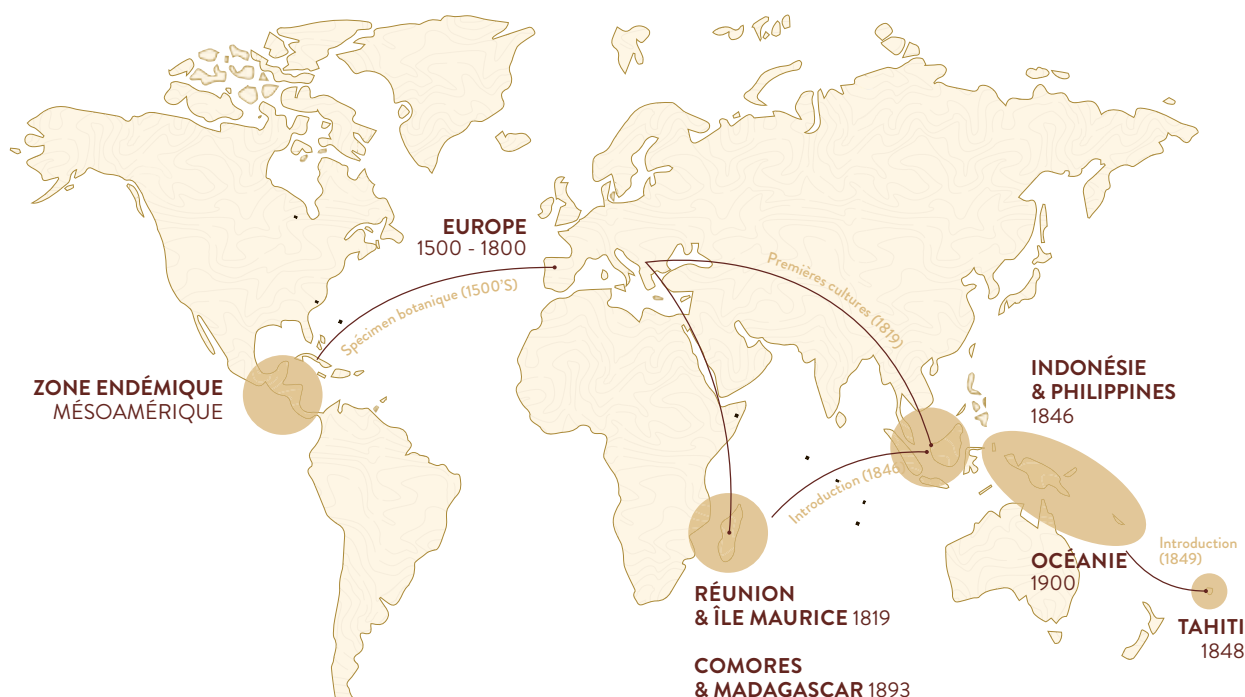
Il manquait **les insectes pollinisateurs du Mexique** capables de polliniser cette orchidée.



LA LÉGENDE D'EDMOND

En 1841, 22 ans après l'introduction de l'orchidée sur l'île Bourbon (aujourd'hui La Réunion), **Edmond Albius**, jeune esclave de 11 ans, découvrit une technique de fécondation manuelle de la fleur. Il parvint à discerner l'organe mâle de l'organe femelle au sein de la fleur et pollinise celle-ci à l'aide d'une épine de bois. C'est ainsi que la fleur se transforma quelques jours plus tard en gousse de vanille...

INTRODUCTION DE LA VANILLE DANS LE MONDE





UNE ORCHIDÉE PARTICULIÈRE

Appartenant à la famille des orchidées, la vanille est une plante hémipiphyte. Ainsi, les graines germent sous la canopée et se développent sur d'autres plantes supports.

De 15 à 20 m de long et 1 à 2 cm de diamètre, le vanillier se hisse sur le tronc des arbres, à l'aide de racines crampons situées à la base de chaque feuille. Ces dernières, vertes et épaisses, mesurent de 12 à 25 cm de long et 5 à 8 cm de large.

Sur un bourgeon floral, on peut compter jusqu'à 15 à 20 fleurs à des stades de maturité différents.

Le planteur doit ainsi polliniser manuellement la fleur au bon moment pour espérer un fruit. Cependant, toutes les fleurs ne doivent pas être pollinisées, au risque d'épuiser la plante, ce qui donnerait alors des gousses trop petites !



La gousse de vanille, autrement dit le fruit, mesure de 10 à 27 cm de long et 8 à 15 mm de diamètre. Sa taille maximale est atteinte au bout de 2 mois, mais la maturité n'est obtenue qu'au bout de 8 à 9 mois.

Sa pulpe huileuse contient un grand nombre de petits grains noirs qui véhiculent l'arôme de vanille.



Les fleurs sont fragiles et délicates. Plutôt grandes, aromatiques, en forme de trompette jaune clair à vert, elles sont regroupées sur des bourgeons floraux et ne fleurissent qu'une matinée par saison !



LE SAVIEZ-VOUS ?

La vanille est la seule orchidée dont le fruit est comestible. Il existe environ 110 espèces de vanille dans le monde. Seules 3 d'entre elles présentent un intérêt pour les qualités organoleptiques que dégagent parfois leurs fruits.

VANILLE BOURBON

L'appellation « vanille Bourbon » a été créée en 1964 pour distinguer les vanilles de la variété *Planifolia* produites dans l'Océan Indien (Île de la Réunion, Seychelles, Madagascar, Île Maurice et Comores) de celles produites sur d'autres territoires. Cette appellation correspond également à une méthode de préparation des gousses de *vanilla Planifolia* particulière et traditionnelle.

LES VANILLES

LES PRINCIPALES VARIÉTÉS
DE VANILLE CULTIVÉES DANS LE MONDE

LA VANILLA PLANIFOLIA



Cultivée principalement dans l'**Océan Indien**, la vanille *Planifolia* offre une teneur exceptionnelle en vanilline naturelle. Elle est réputée également pour ses **arômes épicés et boisés**.

LA VANILLA X TAHITENSIS



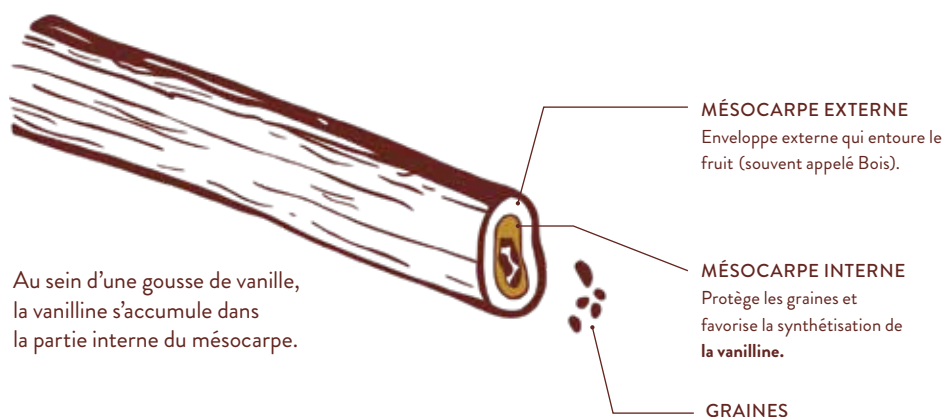
Principalement cultivée en **Polynésie Française** et en **Papouasie-Nouvelle-Guinée**, la vanille dite de Tahiti exhale des **notes gourmandes de fleurs et d'anis**.

LA VANILLA POMPONA
OU VANILLON

Originaire d'**Amérique Centrale**, ces longues gousses (jusqu'à 27 cm) charnues lui ont valu le nom de « vanille banane ». Ses notes douces, **florales et fruitées** et sa faible production la destinent essentiellement à la parfumerie, même si elle est parfois consommée.

ANATOMIE D'UNE GOUSSE

Pour mieux appréhender la vanille, mais surtout ce qui fait la particularité de ses grains et arômes si convoités, il est nécessaire de la comprendre de l'intérieur. La gousse de vanille comporte différentes parties :

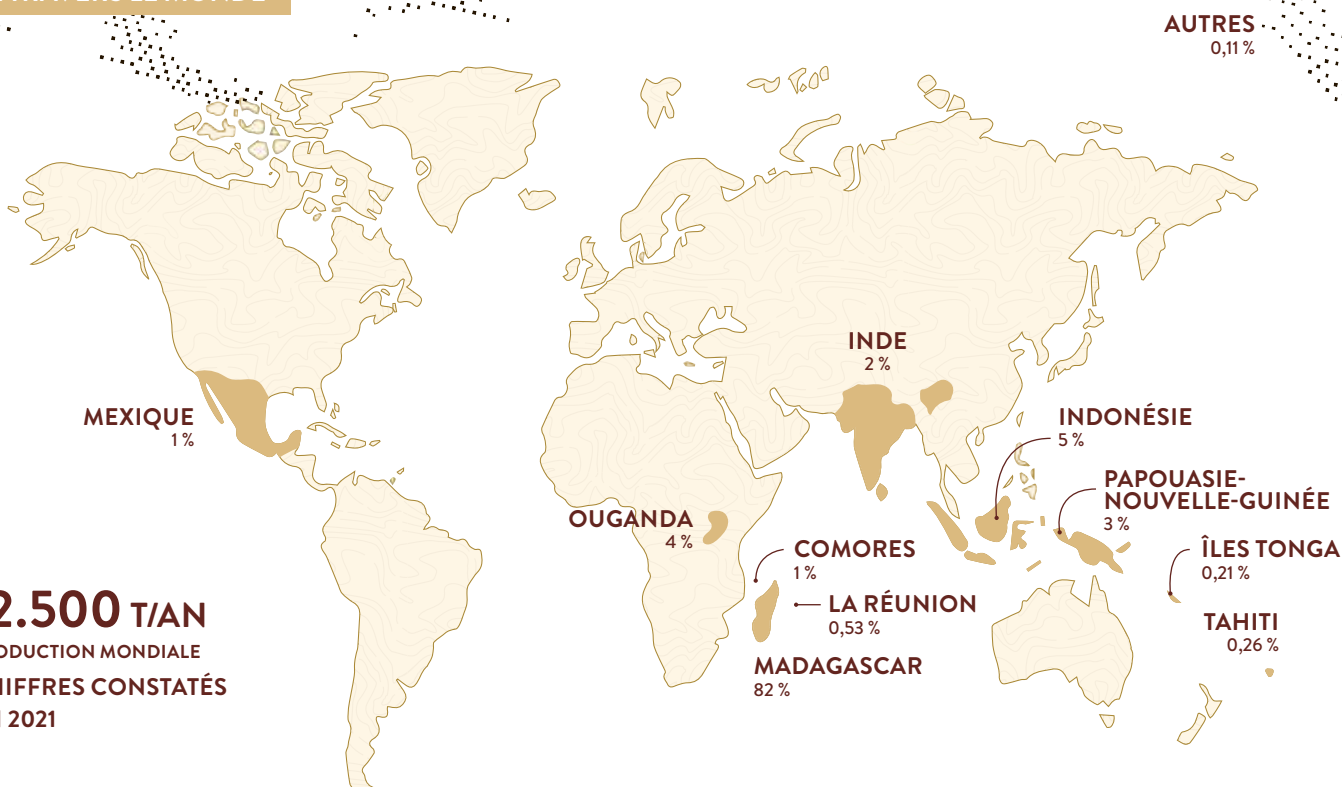


LA VANILLINE

La vanilline est un **aldéhyde aromatique naturel** qui se développe dans les gousses de vanille *Planifolia* lors de la préparation de celles-ci. La vanilline est, parmi les composants multiples de l'arôme naturel de vanille, le plus important et le plus caractéristique. Elle correspond à 2 % de la masse de la gousse.

LA PRODUCTION DE VANILLE À TRAVERS LE MONDE

2.500 T/AN
PRODUCTION MONDIALE
CHIFFRES CONSTATÉS
EN 2021



MARQUAGE DES GOUSSES UN HÉRITAGE ANCESTRAL

Les gousses sont traditionnellement marquées par un **poinçon spécifique à chaque planteur** notamment pour limiter les vols. Aujourd'hui, cette pratique est encore présente par tradition bien que non généralisée. Vous pouvez d'ailleurs en trouver dans les bottillons de vanille NOROHY. Ce marquage est effectué alors que les gousses sont encore vertes, juste après la récolte.



VANILLE FENDUE

La *Vanilla Planifolia* donne un fruit déhiscents* (tout comme le raisin), qui **se fend naturellement** sur la liane à pleine maturité. On peut également parler de « vendange tardive ». La gousse s'ouvre alors par le bas sur plusieurs centimètres en fonction de son niveau de maturité. Après transformation, les gousses ont perdu un peu de leurs grains mais demeurent **très riches en vanilline**.

Cette **qualité reste rare** sur le marché de la vanille Gourmet. La qualité non fendue est aujourd'hui la plus fréquente.

* Un fruit est dit déhiscents lorsqu'à maturité il se fend naturellement pour libérer les graines.



UNE AUTRE PARTICULARITÉ DE LA VANILLA PLANIFOLIA : LA VANILLE GIVRÉE

Véritable gage de qualité, la vanille noire givrée est un produit exceptionnel et particulièrement rare. **L'efflorescence blanche** couvre la partie inférieure de la gousse. Cette **cristallisation** à l'extérieur de la gousse est due à un **taux élevé de vanilline** à l'intérieur de la gousse.

LES VANILLES

LES DIFFÉRENTES QUALITÉS DE VANILLE

LA VANILLE PLANIFOLIA

Il existe de nombreuses qualités de vanille pour la variété *Planifolia*. Tout au long du processus de préparation, les gousses sont minutieusement triées selon différents critères (humidité, couleur). Elles sont ensuite ficelées en bottillons avec du

raphia selon le savoir-faire traditionnel. Nous avons souhaité ici vous synthétiser les caractéristiques des deux principales qualités que l'on retrouve dans l'univers de la pâtisserie.



LA VANILLE ROUGE QUALITÉ EXTRACTION

ASPECT

Couleur rouge à bordeaux avec striures.

TAUX D'HUMIDITÉ

De 20 à 27 %

Utilisée par les industriels pour la fabrication de produits dérivés.



LA VANILLE NOIRE QUALITÉ GOURMET

ASPECT

Couleur noire, souple et charnue.

TAUX D'HUMIDITÉ

De 32 à 40 %

Utilisée par les chefs en labo pour réaliser leurs recettes.



GOUSSE DE VANILLE BIO DE MADAGASCAR

MADAGASCAR
RÉGION MAROANTSETRA / MANANARA



En maîtrisant l'intégralité de la filière, NOROXY est capable de sélectionner la plus belle vanille Gourmet, qualité de vanille « NOIRE NON FENDUE. »

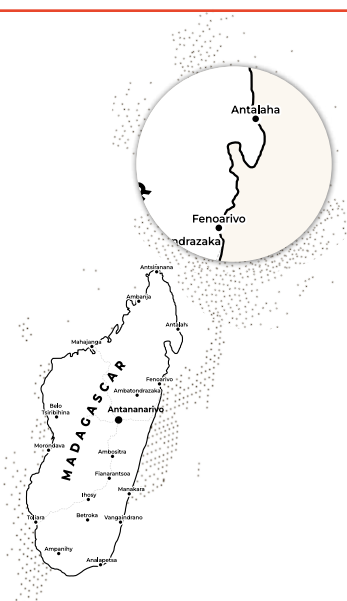
Espèce Botanique :

Vanilla Planifolia

Notes aromatiques principales :

Vanillées, boisées, camphrées, rhum raisin

Nous avons fait le choix de la certification Bio pour nos gousses de vanille de Madagascar, sur la région de Maroantsetra et de Mananara, afin de garantir une traçabilité optimale.



LA PRÉPARATION DES GOUSSES DE VANILLE PLANIFOLIA

CULTURE DE LA VANILLE PLANIFOLIA

La culture de la vanille de Madagascar requiert un savoir-faire précis. Pour favoriser la floraison, le planteur « stresse » la plante. En coupant l'ombrage au-dessus des plants de vanille en pleine saison de sécheresse, il provoque à la fois un stress lumineux et hydrique. Ainsi, de nombreuses fleurs apparaissent trois mois plus tard. Seules certaines seront alors pollinisées à la main. Ainsi, les gousses peuvent atteindre une taille optimale disposant d'assez de nutriments.

LE SAVIEZ-VOUS ?

Il faut **6 à 7 kg de vanille** pour obtenir **1 kg de vanille noire**.

PRÉPARATION ET AFFINAGE DE LA VANILLE PLANIFOLIA



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les étapes **1** et **2** sont réalisées par le **vaniculteur**. Les étapes **3** à **5** par le **préparateur de vanille** et les étapes **6** à **8** le sont par l'**affineur**.

LA VANILLE PLANIFOLIA DU MEXIQUE

Le Mexique est le berceau historique de la vanille !

Découverte par le peuple Totonaque, résidant dans les régions côtières du golfe du Mexique, ils furent les premiers à cultiver cette orchidée si spéciale. Ces derniers l'appelaient « caxixanath » ce qui signifie « fleur cachée ». Très prisée pour ses vertus médicinales et son pouvoir aromatisant, la légende raconte que les Aztèques se servaient également de la gousse de vanille pour adoucir l'amertume de leurs boissons cacaotées.

Aujourd'hui, la région de Papantla, dans l'état de Veracruz, est la principale région de production de la vanille au Mexique. Son climat chaud et humide offre des conditions optimales pour la culture d'une vanille rare au profil aromatique complexe et inégalé.

Le Mexique est également le seul endroit au monde où les insectes pollinisateurs fécondent naturellement la fleur de vanille.

NOROHY soutient également son partenaire dans une plantation expérimentale de 5 Ha visant à améliorer les pratiques culturales et à travailler sur de la recherche variétale.



GOUSSES DE VANILLE DU MEXIQUE

MEXIQUE
RÉGION PAPANTLA / VERACRUZ

Nos gousses de vanille du Mexique présentent un profil aromatique complexe et intense, dévoilant des notes propres au terroir. Par ailleurs, il s'agit du territoire endémique de la vanille remontant à ses origines.

Gousses de vanille noire non fendue

Espèce Botanique :

Vanilla Planifolia

Notes aromatiques principales :

Boisées, cacaotées, pruneau

LES VANILLES

LA PRÉPARATION DES GOUSSES DE VANILLE X TAHITENSIS

LA VANILLA X TAHITENSIS

L'histoire de celle que l'on surnomme l'or noir de Polynésie **débute en 1848**. L'orchidée *Vanilla x Tahitensis* fit d'abord son apparition dans un jardin privé de Tahiti avant d'être cultivée à plus grande échelle sur l'île. Aujourd'hui cette variété prisée des chefs pâtissiers reste **très rare et représente moins de 10 % de la production mondiale de vanille** (principalement en Polynésie Française et Papouasie-Nouvelle-Guinée). **Chaque fleur est pollinisée à la main** et les fruits sont récoltés à pleine maturité 9 à 10 mois plus tard.

Après brunissement des gousses, celles-ci sont ensuite **séchées alternativement au soleil et à l'ombre** pendant plusieurs semaines. Elles prennent alors progressivement leur aspect souple et brillant. Enfin, l'affinage permet d'achever la préparation des gousses et leur **garantit une bonne conservation**.

Contrairement à la *Vanilla Planifolia* et la *Vanilla Pompona*, la *Vanilla x Tahitensis* possède une tige et des feuilles plus fines. La particularité de la vanille de Tahiti réside dans le fait que le fruit ne s'ouvre pas spontanément à maturité : on dit qu'il est indéhiscent. Parmi les vanilles que l'on retrouve sur l'île de Tahiti, il n'existe pas moins de 14 cultivars de *Vanilla x Tahitensis*, mais seulement 2 sont principalement cultivés : la vanille « Tahiti » et la « Haapape ». La seconde présente des lianes plus robustes alors que les fleurs de la première sont plus faciles à féconder.



GOUSSES DE VANILLE DE TAHITI

ÎLES SOUS LE VENT

La vanille de Tahiti se compose d'un bouquet aromatique de plus de 200 molécules. Ses gousses, grasses et saturées d'arômes, dévoilent des notes intenses caractéristiques. Cela est notamment dû à un procédé de préparation est propre à cette vanille.

Espèce Botanique :

Vanilla x Tahitensis

Notes aromatiques principales :

Anisées, fleuries, amande amère

VARIÉTÉ PLANIFOLIA OU X TAHITENSIS ?

La Vanilla x Tahitensis, cultivée en Polynésie Française, est une hybridation entre la vanille *Planifolia* et une espèce proche de *la vanilla odorata*. Ses gousses plus charnues (ci-dessous en haut) et humides arborent une couleur brune. Elles se caractérisent par des notes florales et anisées.

La Vanilla Planifolia, quant à elle, produit des gousses plus fines et d'un noir intense au parfum camphré et boisé de rhum-raisin.



PRÉPARATION ET AFFINAGE DE LA VANILLE TAHITENSIS

DÉHISCENT OU INDÉHISCENT

La Vanilla x Tahitensis est un fruit **indéhiscant**, c'est-à-dire qu'il ne se fend pas à maturité. Il n'est pas nécessaire d'effectuer les étapes d'échaudage et d'étuvage pour stopper son évolution.

À l'inverse, *La Vanilla Planifolia* est un fruit **déhiscant**, le processus de son ouverture se fait spontanément à maturité afin de libérer les graines.



1

La floraison intervient au moment de l'hiver austral: de juin jusqu'à octobre. C'est à cette période que les nuits fraîches déclenchent la floraison.



2

Les gousses atteignent leur taille adulte 2 à 3 mois après pollinisation. La récolte interviendra au bout de 9 à 10 mois.



3

Comme pour la *Vanilla Planifolia*, on alterne les phases de séchage à l'ombre et au soleil pour obtenir le taux d'humidité optimal.



4

L'affinage des gousses dure 4 mois pour un développement aromatique optimal des arômes secondaires.

COMMENT RECONNAÎTRE UNE GOUSSE DE BONNE QUALITÉ ?

Pour s'assurer d'avoir le meilleur produit entre les mains,
il est conseillé de se fier à ses sens.



L'ODORAT

...pour percevoir les arômes parfumés de la vanille
et de ses différents profils aromatiques
selon sa variété.



LE TOUCHER

...pour une vanille souple. Il est possible de sentir la pulpe
en la faisant rouler sous les doigts. La gousse doit pouvoir
être nouée sans se casser pour montrer sa flexibilité.



LA VUE

...pour choisir une gousse de vanille brillante sans être non
plus trop humide. Sa couleur doit être uniforme et ne pas
avoir de tâches ou déchirures (à l'exception des poinçons
traditionnels). Des filaments rouges ou bruns sont
caractéristiques de vanilles de moins bonne qualité.



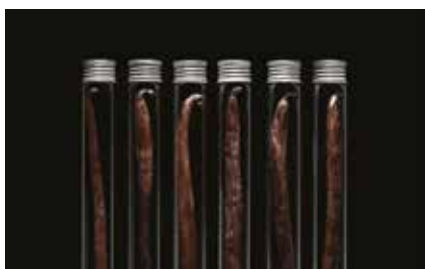
LA FLAVEUR

Bien qu'en dégustation on distingue arômes et saveurs,
nous interprétons cependant ces sensations en une seule
perception : la flaveur. Notre cerveau associe également
la vanille au sucre ce qui peut nous pousser
à interpréter un mets vanillé comme plus doux.

**La vanilline agit naturellement comme anti-fongique pour protéger la gousse.
Une vanille récoltée à maturité et bien préparée obtient alors le bon équilibre
entre taux de vanilline et taux d'humidité.**

COMMENT BIEN CONSERVER VOS GOUSSES DE VANILLE ?

Au fil du temps, **la vanille va normalement perdre de l'humidité** en raison de son processus
d'évolution. Les conseils ci-dessous favorisent une bonne conservation des gousses
et de ses arômes durant **12 à 18 mois pour une vanille souple et grasse**.



TUBES ET BOCAUX EN VERRE

Des récipients étroits et hermétiques, en verre, bien
que proscrits en labo, sont un bon moyen de conserver
les gousses de vanille. Plus il y a de gousses à l'intérieur,
plus la quantité d'air est limitée et les gousses protégées.
Éviter le bouchon en liège qui est moins hermétique.



BOÎTE HERMÉTIQUE OU SACHET SOUS-VIDE

Refermer hermétiquement le sachet d'origine
à l'aide d'une pince NOROHY après en avoir chassé
l'air permet de préserver durablement les gousses
de vanille. Placer ensuite en chambre froide
ou froid négatif.

**Pour préserver le meilleur de la vanille,
préservez-la de la chaleur, de l'humidité, de la lumière et de l'air.**

LES VANILLES

LES DIFFÉRENTS USAGES
DE LA VANILLE EN LABO

L'INFUSION

Par définition, l'infusion est une méthode d'extraction des principes actifs ou des arômes d'un végétal par dissolution dans un liquide. On infuse généralement la gousse de vanille dans du lait ou de la crème car ce sont les particules de matière grasse qui fixent les arômes. Par exemple, on constate à poids égal de gousse et temps

égal d'infusion, que la crème capte mieux les arômes de vanille que le lait. Toutefois, le sucre peut également capter les notes aromatiques. **L'infusion peut s'opérer à chaud comme à froid.** En fonction de votre choix, les arômes de vanille s'expriment différemment.

L'INFUSION DU BOIS

Dans une gousse de vanille, seul le bois infuse. Ce dernier est très riche en arômes : on y retrouve une panoplie de notes aromatiques boisées et complexes. C'est pourquoi l'infusion du bois de la gousse demeure l'utilisation la plus répandue de la vanille, car elle apporte rondeur et complexité.

LES GRAINS de vanille peuvent être employés pour parfumer une autre recette !

QUE FAIRE DES GOUSSES
APRÈS INFUSION ?

- **Aromatiser** un sirop ou du rhum.
- **De la poudre de vanille** : Les faire sécher en étuve ou tout simplement au four à 90°C.
- **Du sucre vanillé** : mixer les gousses épuisées seules, dans un praliné ou dans du sucre.
- **Dans un praliné** : ajouter les gousses aux fruits secs et mixer le tout.

INFUSION À FROID
(OU MACÉRATION)

Température : 4 °C

Temps : 24 h

8 g de gousses / L de préparation*

Le développement des arômes de vanille n'est pas masqué par ceux du lait chaud et ceux-ci ne sont pas volatiles. À la dégustation (sur base lait) : notes boisées plus intenses. Notes aromatiques complexes et douces.

INFUSION À CHAUD

Température : 80 °C

Temps : 20 min

(couvert et hors du feu)

8 g de gousses / L de préparation*

Nos essais n'ont montré aucune différence aromatique en infusant à une température plus élevée. Cependant, une température très élevée dégrade les molécules de vanilline. À la dégustation (sur base lait) : notes boisées et rondes. Notes aromatiques boisées et gourmandes.

ASTUCE

Les gousses sont fendues puis grattées pour récupérer les grains. Un grattage plus ou moins intense emporte plus ou moins de pulpe dans la préparation. Ces arômes acides peuvent être intéressants mais attention à l'aspect dans la préparation qui peut être peu attrayant si les morceaux de pulpe sont trop gros (particules marron).

* Les indications de dosage et de temps d'infusion données ci-dessus sont notre recommandation d'après les résultats de nos essais et de notre recherche mais libre à chacun d'interpréter le dosage de la vanille comme il l'entend !

LE SAVIEZ-VOUS ?

Petite astuce : il est souvent difficile de peser uniquement la pulpe de la vanille (graines & huile) mise en oeuvre dans les recettes lorsque l'on travaille à partir de gousses de vanille. Pour cela, sachez qu'en moyenne la pulpe d'une gousse Madagascar représente 25 % du poids de la gousse entière contre 30% pour une vanille de Tahiti.



FABRIQUER SA PÂTE DE VANILLE

Vous êtes attachés au travail de la gousse de vanille et fabriquez vous-même votre propre pâte de vanille ? NOROHY vous dévoile sa recette de pâte de vanille maison aux arômes boisés intenses... Ne perdez plus de temps à manipuler les gousses et limitez la déperdition des matières premières.



PÂTE DE VANILLE

250 g Gousses de vanille de Madagascar, Mexique ou Tahiti NOROHY

250 g Sucre inverti

Dans un robot coupe, ajouter les gousses de vanille NOROHY entières, préalablement surgelées, et le sucre inverti.

Mixer le plus finement possible. Si besoin, remettre la préparation au surgélateur et renouveler l'opération.

Pour faciliter l'utilisation, la pesée et améliorer la conservation, NOROHY recommande d'ajouter le même poids de sucre inverti que de vanille.

Pensez à prendre en compte le poids du sucre inverti pour équilibrer vos recettes de chocolaterie ou glacerie lors de l'utilisation de votre pâte de vanille maison. Conservez bien votre pâte à une température de -18 °C à 4 °C selon votre fréquence d'utilisation.



RÉMI POISSON
CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
À L'ÉCOLE VALRHONA

« Aujourd'hui, nous avons choisi de peser la vanille dans nos recettes avec une unité de grammage plutôt qu'en nombre de gousses. Cela nous permet d'assurer une constance aromatique dans nos créations. »

LES VANILLES

LA VANILLE FUMÉE

TECHNIQUE ET UTILISATION

Il existe ainsi plusieurs méthodes pour fumer la vanille, chacune apportant des arômes différents selon la température et la durée du fumage. Voici les deux principales approches :



FUMAGE À FROID

Température : Entre 15 et 20°C.

Temps : Environ 12 h.

Utilisation d'un fumoir à froid.

FUMAGE À CHAUD

Température : Environ 40 à 50°C.

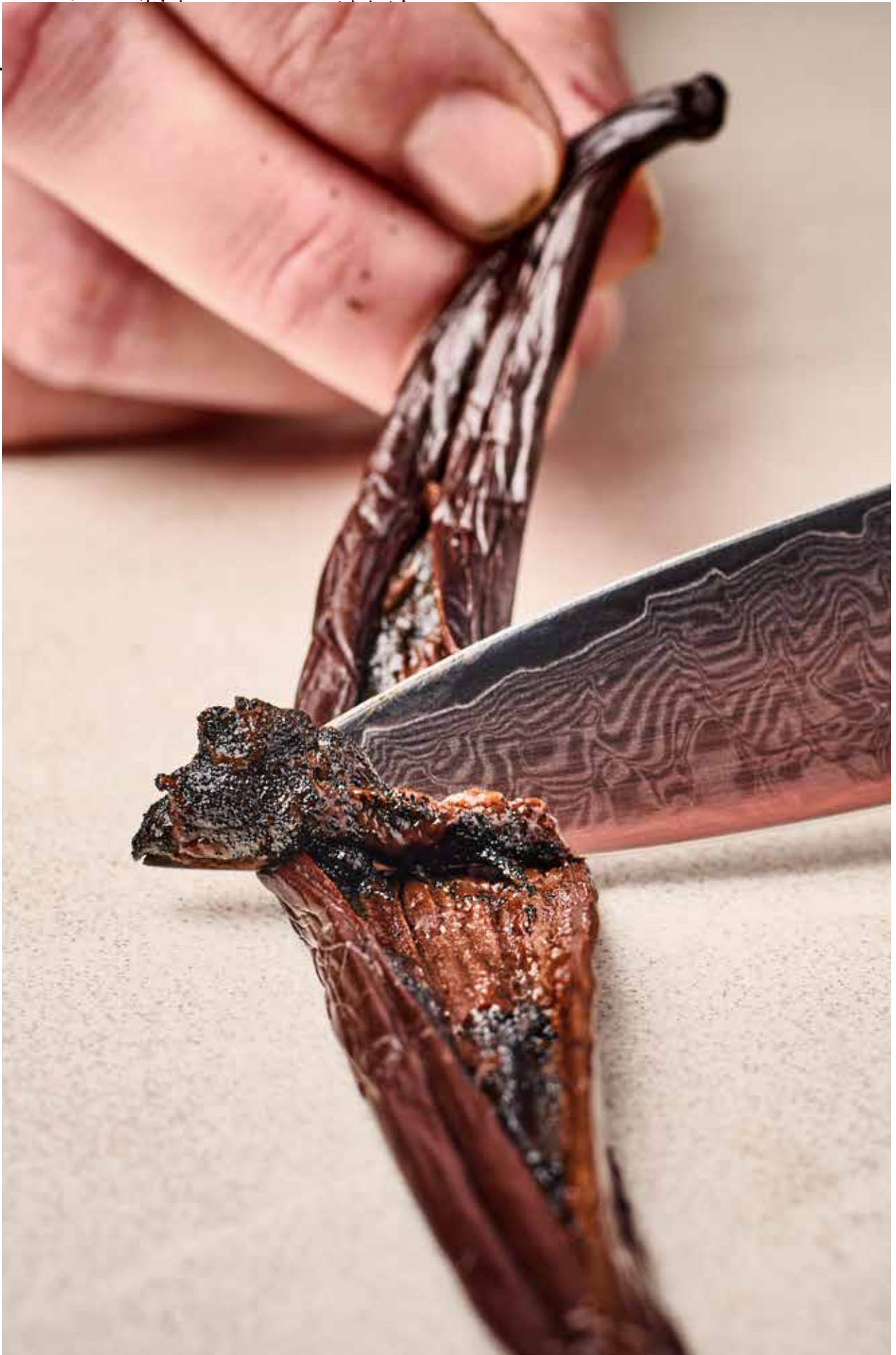
Temps : De 30 min à 1 h, en fonction de l'intensité de fumée désirée.

Réalisable dans un fumoir classique ou à la maison, par exemple dans un bac gastro. Ingrédients possibles : sciure de bois, vanille épuisée, etc.

UTILISATION DE LA VANILLE FUMÉE

- La vanille fumée s'utilise **comme une gousse classique** mais apporte une dimension fumée nouvelle aux recettes.
- Il est important de **conserver le bois de la gousse** pendant l'infusion, car c'est cette partie qui diffuse le plus d'arômes.
- Pour **intensifier les arômes**, il est recommandé **de mixer la préparation** après infusion, afin d'éclater le bois de la gousse et de libérer encore plus de fumée.

Conseil : *Il est essentiel de fendre les gousses avant de les fumer. Cela permet une meilleure absorption des arômes de fumée par la gousse.*



PRODUITS DÉRIVÉS DE LA VANILLE

LA VANILLE SOUS TOUTES SES FORMES

De nombreux produits dérivés de la vanille s'offrent comme une alternative à la gousse de vanille. S'ils permettent un gain de temps au pâtissier, attention à la liste d'ingrédients de certains produits du marché ! Beaucoup contiennent des colorants, des arômes ou des conservateurs, ce que NOROBY s'interdit !

Les produits issus de la vanille naturelle sont généralement préparés à partir de gousses sélectionnées lors du processus de préparation. On parle de gousses de qualité extraction.



EN PÂTE OU PERLE

Une texture facile à doser pour apporter en un seul geste toute la complexité aromatique des gousses de vanille.



EN POUDRE

Gousses de vanille entières finement broyées, aux notes boisées, idéale en décor ou pour parfumer les pâtes sèches (brioches, macarons, pâte à tarte...).



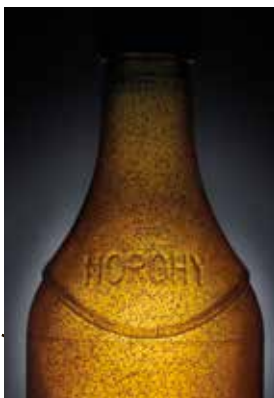
EN EXTRAIT

Par macération de gousses de vanille bio sélectionnées à maturité pour un arôme intense sans colorant ni additif.



EN JUSTE DOSE

Un concentré de vanille, sans sucre avec l'alliance inédite des vanilles *Planifolia* et *Tahitensis*, à râper ou faire fondre dans les recettes sucrées ou salées.



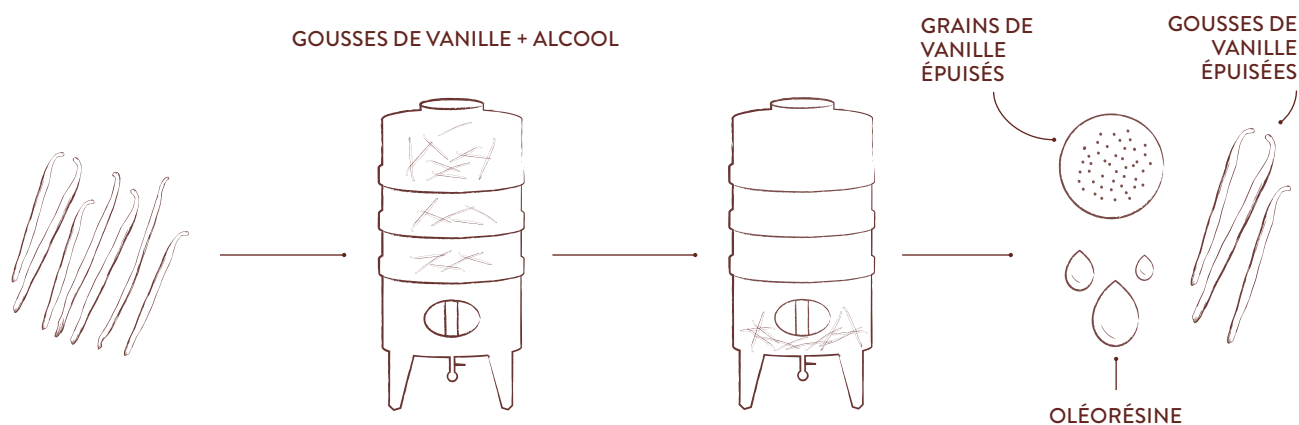
EXTRAIT OU ARÔME ?

En France, la réglementation stipule que le terme « arôme » regroupe toute la catégorie des agents aromatiques, qu'ils soient naturels ou de synthèse. « L'arôme naturel » peut être issu de la vanille ou d'autres plantes. Par opposition, la dénomination « arôme naturel de vanille » fait référence à un arôme issu à 95 % minimum de la vanille. Ainsi, le terme « arôme naturel de vanille » peut aussi porter d'autres appellations comme extrait de vanille. L'extrait de vanille est une dénomination plus spécifique utilisée pour les arômes naturels de vanille issus à 100 % de la vanille et obtenus grâce à une extraction.

La vanilline est l'arôme le plus utilisé au monde, avec une production de 12 000 à 15 000 tonnes par an à destination des industriels de l'agroalimentaire. Ceci explique pourquoi aujourd'hui les consommateurs peuvent avoir une perception standardisée des notes organoleptiques associées à la vanille.

EXTRAIT DE VANILLE BIOLOGIQUE

ZOOM SUR LES ÉTAPES D'EXTRACTION



1

SÉLECTION DES GOUSSES

Avant de préparer notre extrait de vanille, les gousses sont soigneusement choisies selon leur critères : qualité d'extraction et leurs taux de vanilline et taux d'humidité.

2

MACÉRATION DES GOUSSES

Durant plusieurs heures, les gousses de vanille macèrent dans de l'alcool dans différents bains successifs. Cela permet d'extraire la puissance aromatique de la vanille.

3

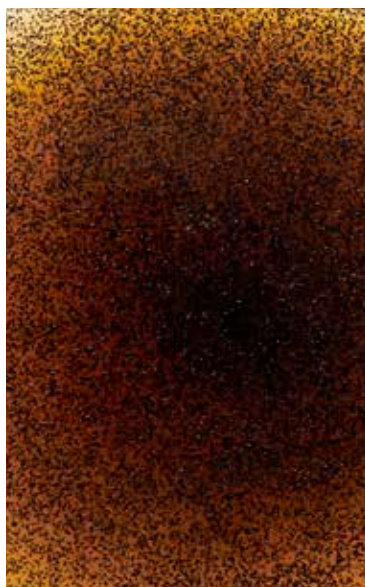
RÉCUPÉRATION DE L'OLÉORÉSINE

Pour récupérer l'oléorésine, aussi appelée concentré de vanille, le mélange d'alcool et de gousses doit ensuite décanté, être filtré et s'évaporer, afin de ne conserver que la matière solide.

4

SÉPARATION DE L'OLÉORÉSINE ET DES GOUSSES ÉPUIÉES

L'oléorésine est ensuite diluée dans du sirop de sucre de canne. Les grains de vanille épuisés sont également ré-incorporés en marquants visuels.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Les grains de vanille épuisés servent principalement à apporter du visuel (on parle de « marquants ») et éventuellement un petit croquant sous la dent mais en réalité leur apport aromatique est faible. L'infusion de grains de vanille épuisée seuls n'apporterait donc pas d'intérêt aromatique.

OLÉORÉSINE OU CONCENTRÉ DE VANILLE

L'extraction des gousses de vanille a pour but d'en retirer l'oléorésine, qui est une sécrétion naturelle d'espèces résineuses telles que les conifères. Elle est formée d'une essence et de la résine résultant de l'oxydation de cette essence. Cet exsudat végétal extrait contient un concentré d'arômes, dont la vanilline est la principale molécule olfactive. L'oléorésine est donc un produit ultraconcentré et difficile à utiliser comme produit « pur » en pâtisserie. C'est pour cela qu'elle sert de base à de nombreux produits dérivés de la vanille : extrait de vanille, pâte, etc...

PRODUITS DÉRIVÉS DE LA VANILLE

LA PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE

VANIFUSION

LA FUSION DE TOUS LES COMPOSANTS DE LA GOUSSE DE VANILLE

Lorsque vous infusez la vanille, chaque composant de la gousse joue un rôle et apporte ses propres caractéristiques aromatiques. Ensemble, ils participent à exprimer **cette complexité inimitable pour créer une véritable harmonie**. C'est pour cela que nous avons fusionné tous les composants de la gousse dans une pâte de vanille complexe : notes boisées de la poudre de vanille, intensité et rondeur du concentré de vanille, grains pour le visuel....

C'est en collaboration avec des pâtissiers de l'École Valrhona et des clients passionnés par la vanille, que nous avons travaillé pendant plusieurs mois pour développer LA recette qui réunit l'intégralité des composants de la gousse, pour en révéler toute sa complexité aromatique.

Une signature aromatique au plus proche de la gousse de vanille pour une aromatisation instantanée.

VANIFUSION

Grains de vanille
épuisés pour apporter
du visuel aux créations

Sucre de canne
pour faciliter
le dosage



Concentré de vanille (oléorésine)
notes aromatiques
puissantes, rondes
et vanillées

Gosses de vanille en poudre
notes boisées
caractéristiques
de la gousse

VANIFUSION

MADAGASCAR



Espèce Botanique :
Vanilla Planifolia
Notes aromatiques principales :
Boisées, camphrées

VANIFUSION

PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE



Espèce Botanique :
Vanilla x Tahitensis
Notes aromatiques principales :
Anisées, fleuries



LA PERLE DE VANILLE VAKANA

NOUVEAU

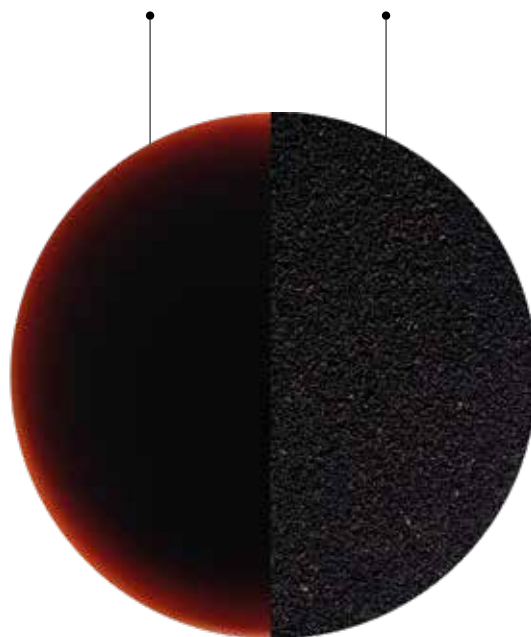
INTENSE ET 100% VANILLE

NOROHY a développé pour vous et en collaboration avec des chefs de renom VAKANA, **l'excellence de la pâte 100% vanille**. Ce mot malgache désigne **l'ensemble des perles qui forment un collier comme autant de grains de vanille** intensément parfumés à assembler pour sublimer vos recettes.

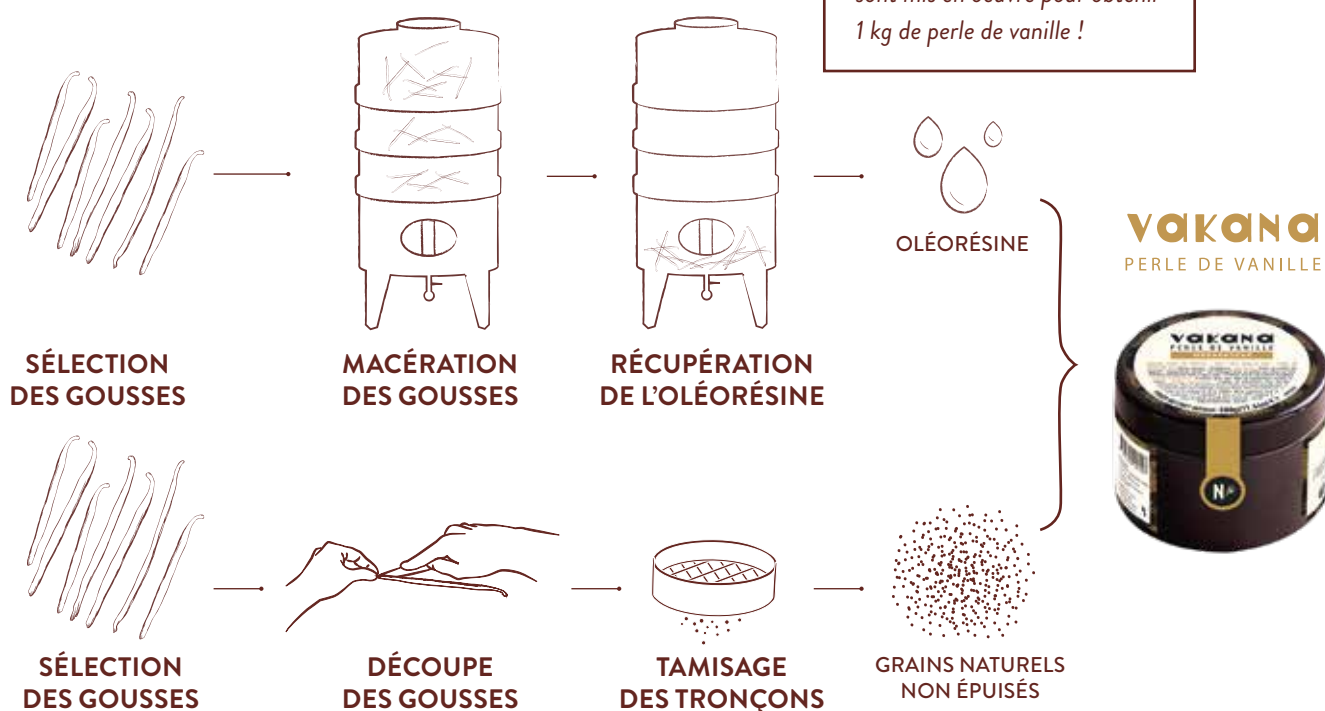
NOROHY a imaginé une recette clean label **100% vanille, intense et sans sucre**. Seuls deux ingrédients naturellement très parfumés sont combinés : l'oléorésine (**concentré de vanille** obtenu par extraction des gousses macérées) et les grains de vanille. Nous avons opté pour **des grains naturels** et non de la vanille épuisée. Cela signifie qu'ils sont directement issus de gousses fendues et grattées et non pas de l'extraction. Ces grains naturels de vanille conservent donc tout leur pouvoir aromatique. C'est ainsi que la perle de vanille NOROHY vous garantit **une intensité sans précédent**.

Oléorésine de vanille
(Concentré de vanille)

Grains naturels de vanille (non épuisés)



ZOOM SUR LES ÉTAPES DE FABRICATION



LA GAMME NOROHY

VANILLE



SOLUTION AROMATIQUE	GOUSSES DE VANILLE ENTIÈRES (MADAGASCAR, TAHITI, MEXIQUE)			EXTRAIT DE VANILLE BIO	PÂTE OU PERLE DE GOUSSE DE VANILLE BIO	POUDRE DE VANILLE BIO	TADOKA
UTILISATION	Gousses grattées et infusées	Gousses découpées puis broyées	Pâte «maison»				
DOSAGE	Cf. dosage recommandé* en fonction de l'application dans la partie « Les Indispensables de l'École Valrhona »					3 à 6 g / Kg de préparation 1 cuillère doseuse NOROHY = 3 g de poudre	1 à 2 dose.s / Kg de préparation (1 dose = 4 g)
DÉROULÉ	Gratter les gousses et les incorporer dans le support (lait/crème) dès le début de la recette Chinoiser pour récupérer les gousses. Conserver les gousses pour une 2 ^e utilisation.	Couper les gousses sans les gratter et les incorporer dans le support d'infusion (lait/crème) Mixer les gousses à la fin de l'infusion Chinoiser	Ajouter la quantité de pâte désirée	Incorporer dans la préparation			À râper ou à faire fondre
INFUSION	Température : 80°C Temps : 20 min.		-	-	-	-	-
AVANTAGES	Utilisation optimale du grain. Infusion des arômes présents dans le « bois » de la gousse. Faites sécher le bois, puis broyez-le pour aromatiser d'autres préparations (sucre vanillé, huile, rhum, topping...).	Utilisation optimale du grain ET de la gousse. Récupération de tous les arômes grâce au mixage. Gain de temps à l'utilisation.	Régularité de la pesée. Rapidité d'utilisation	Optimal, pas de grattage, régularité de la pesée et du rendu en application		Gain de temps, finesse et régularité du broyage (500 microns). Notes boisées intenses.	Gain de temps pour une aromatisation maîtrisée.
INCONVÉNIENTS	Gratter la gousse (Temps + main d'œuvre) Chinoiser	Une étape de mixage en plus. Chinoiser	Temps de préparation, nécessité d'anticiper le besoin. Chinoiser à la fin (selon la finesse de broyage).	Profil aromatique moins complexe que la gousse.	-	-	-
APPLICATIONS RECOMMANDÉES	Toutes les applications. Pour pâtes et biscuits, privilégier les produits dérivés			Toutes les applications (pour ganaches, adapter le poids de sucre)	Toutes les applications		

LA ROUE AROMATIQUE DES INGRÉDIENTS NOROHY

Si chaque gousse de vanille et chaque récolte sont uniques, on peut tout de même établir des tendances aromatiques par terroir. Cette roue aromatique reprend les principales notes que l'on peut déceler en dégustant de la vanille NOROHY.



Les aficionados de vanille du Mexique reconnaissent des **arômes cacaotés** mêlés à un **parfum suave de rhum-raisin ou de pruneau**.

Les amateurs de **vanille de Tahiti** se délectent des **effluves anisés et floraux** de ces gousses charnues.

Des accents gourmands **d'amande amère** complètent l'éventail olfactif.

Enfin, les nez les plus fins apprécient les **notes de sucre vanillé** de la vanille de **Madagascar** soutenues par **des notes à la fois camphrées et boisées**.

CALENDRIER DE LA CULTURE DE LA VANILLE DE MADAGASCAR

	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
ANNÉE ①						STRESS DE LA PLANTE : retrait de l'ombrage, coupe des lianes
			CROISSANCE DU FRUIT>			
			SURVEILLANCE PLANTATION / ENTRETIEN			
ANNÉE ②						RÉCOLTE
						TRI QUALITÉ extraction / gourmet par taille
						LAVAGE / ÉCHAUDAGE
						SÉCHAGE ALTERNÉ Soleil direct (1h/j) & indirect (+/- 3 semaines avec tri quotidien)
ANNÉE ③						
	AFFINAGE					
		TRI				
			CONDITIONNEMENT			

PRODUCTEURS

COLLECTEURS

TRANSFORMATEURS

TADOKA VANILLE

LA JUSTE DOSE DE VANILLE

Nous sommes conscients des contraintes que nos clients professionnels du food service rencontrent au quotidien. C'est pourquoi nous avons créé TADOKA, la juste dose de vanille, un concentré explosif de deux variétés de vanille sans sucre pour une utilisation dans tous les types de préparations sucrées comme salées. Nous proposons un nouvel usage de l'ingrédient vanille avec TADOKA la juste dose de vanille solide, prête à fondre ou à râper.

Extrait de vanille
notes aromatiques puissantes,
rondes et vanillées

Beurre de cacao :
Ingrédient liant,
pour une fonte facile
et rapide

Grains de vanille épuisés
pour apporter du visuel
aux créations

**Gousses de vanille
Planifolia en poudre**
(Madagascar)
notes boisées

**Gousses de vanille
Tahitensis en poudre**
(Papouasie-Nouvelle-Guinée)
notes florales et anisées



TADOKA VANILLE

VANILLE TAHITENSIS & PLANIFOLIA

La juste dose de vanille : plus besoin de peser ni de mesurer. Un concentré de vanille, sans ajout d'eau, ni de sucre, une recette clean label. Une nouvelle expérience sensorielle avec l'alliance inédite des variétés *Planifolia* (Origine Madagascar) et *Tahitensis* (origine Papouasie-Nouvelle-Guinée).

TADOKA FUMÉ NOUVEAU

NOTES CHAUDES ET FUMÉES

TADOKA la juste dose de fumé vous permet de parfumer instantanément vos préparations en un seul geste.

Les notes fumées sont difficiles à obtenir en cuisine et plus encore à doser... Avec cette pépite d'arômes concentrés, il est désormais simple d'incorporer ces notes pyraziniques de piment doux et fumé à vos recettes salées ou sucrées. La juste dose de fumé peut être râpée ou fondue lors de la préparation.

Dévoilez une nouvelle palette aromatique grâce au savoir-faire espagnol.



ZOOM SUR LES ÉTAPES DE FABRICATION DU PIMENTÓN DE LA VERA



1

SEMIS & REPIQUAGE

Semis dès Février
Repiquage fin Avril



2

CUEILLETTE

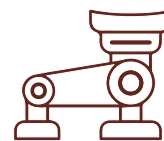
A la main en septembre ou octobre selon la maturité.



3

SÉCHAGE

Séchage au feu de bois de chêne.
Durée : 15 jours
Objectif : réduire le taux d'humidité



4

BROYAGE

à la meule de pierre d'Émeri



TADOKA FUMÉ

ESPAGNE - PROVINCE DE CACERES

TADOKA apporte aux préparations sucrées et salées ces arômes fumés en vogue. En un seul geste, parfumez instantanément vos pâtisseries, crèmes glacées ou chocolats... Ces notes empyreumatiques s'accordent avec le chocolat, le thé, le café, les viandes et salaisons mais aussi le miel, le poivre ou encore le caramel.

TADOKA fumé fait partie des bases épicées de *Compagnon* pour créer vos propres chocolats signature. Découvrez l'univers sensoriel qui s'offre à vous grâce à ces notes simples à incorporer.



LE CAFÉ

HISTOIRE ET CULTURE

DU CAFÉIER AUX GRAINS

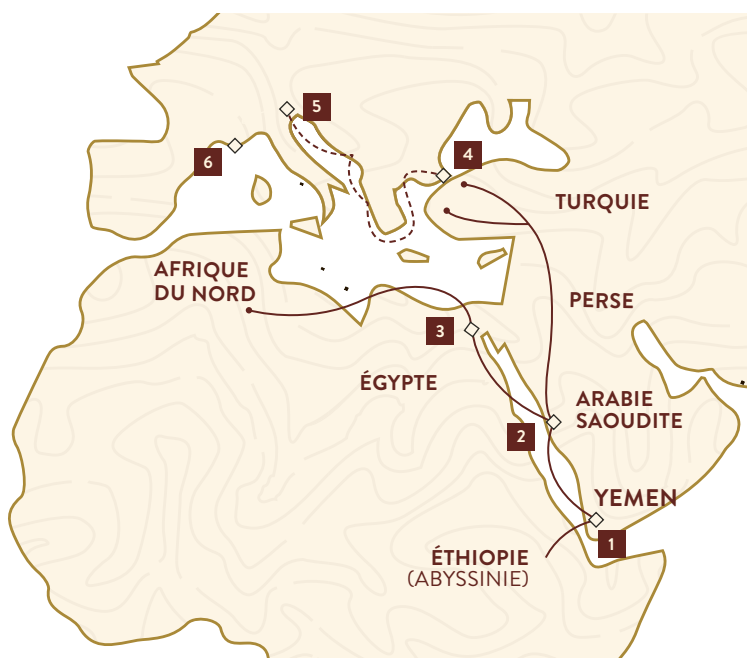
Avec la pratique de la torréfaction, la boisson de café torréfié (appelée buna) s'étendit dans tous les pays mahométans au XIV^e siècle. Les musulmans ont fait connaître le café en Perse, en Égypte, en Afrique du Nord et même en Turquie ! C'est d'ailleurs là que le premier café ouvre en 1475 à Constantinople. Le café devient alors une boisson rituelle et médicinale très populaire dans la péninsule Arabique. Il est utilisé par les religieux car il permet de rester éveillé pour prier. Le café est ainsi adopté par la population: il est souvent décrit comme le vin de l'Islam.

La folie du café est en marche. Il arrive en Europe par des marchands vénitiens autour de 1600 et pour la première fois en France, à Marseille en 1644. Puis, le café se développe outre Atlantique, il est introduit en Inde vers 1670, puis à Ceylan et en Indonésie (1696). Les plantations de café débutent dans les Caraïbes vers 1720. De là, sa culture s'étend rapidement à toute l'Amérique du Sud.



LA LÉGENDE

La légende raconte qu'il y a plus de mille ans, un berger nommé Khaldi aurait découvert le café en Éthiopie (autrefois appelée Abyssinie). Il observa que les chèvres ayant brouté les feuilles de l'arbuste semblaient plus vives que de coutume. Il en informa le prieur d'un monastère voisin qui prépara une infusion à partir de la plante pour la donner à ses moines et les maintenir éveillés pendant les offices de la nuit.

INTRODUCTION DU CAFÉ
DANS LE MONDE

LÉGENDE

1. Moka
2. La Mecque
3. Le Caire (1630)
4. Istanbul (Constantinople 1475)
5. Venise (1600)
6. Marseille (1644)

LES DEUX PRINCIPALES VARIÉTÉS DE CAFÉ CULTIVÉES DANS LE MONDE

Le genre *Coffea* regroupe plus de 80 espèces. Toutefois 80% des récoltes mondiales concernent uniquement 2 variétés : l'Arabica et Canaphora plus connue sous le nom de Robusta.

La qualité la plus noble est l'Arabica qui représente 59 % de la production mondiale de café. Elle se distingue par sa grande finesse, ses arômes riches et sa faible teneur en caféine.

Le café Éthiopien est l'un des plus réputés au monde pour son acidité au corps léger et ses arômes fruités et floraux. L'Éthiopie est le cinquième plus gros producteur de café et produit exclusivement de l'Arabica.



ARABICA

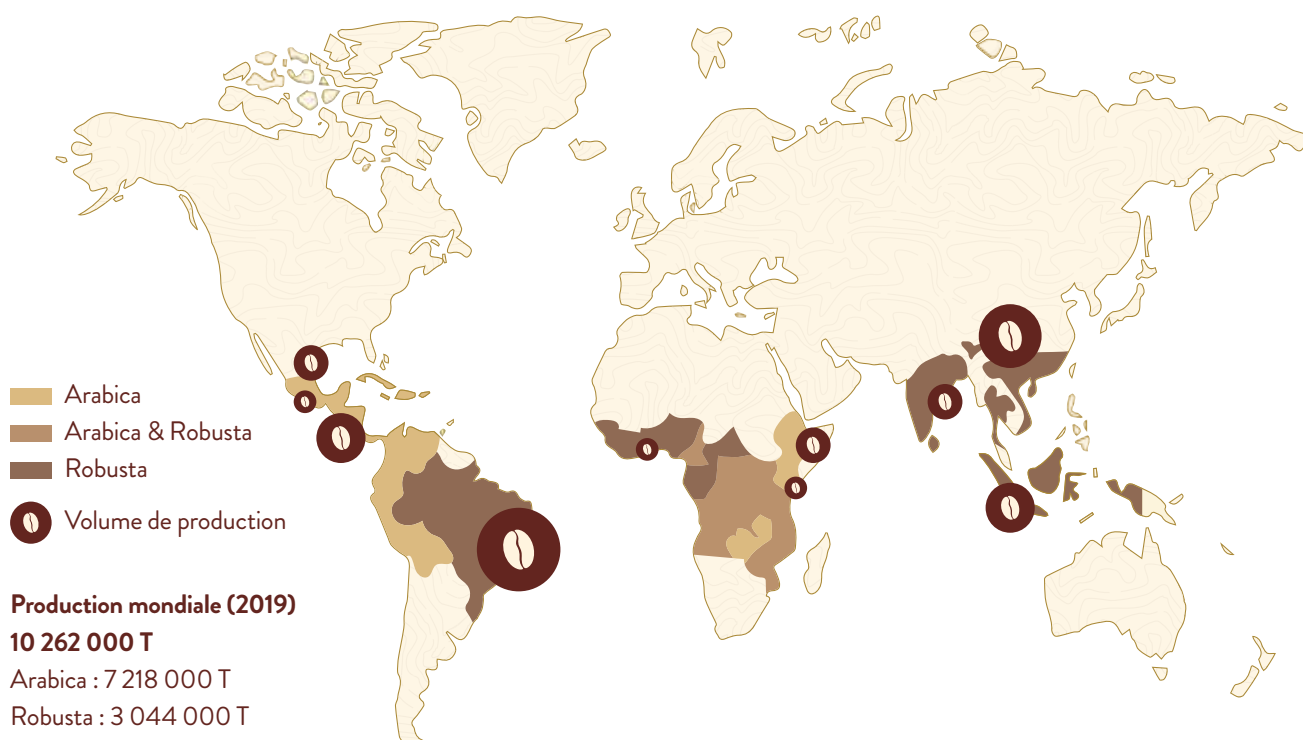
Origine : Éthiopie
Caféine : 0,8 % à 1,4 %
Goût : Doux et acidulé
Altitude : 1000 m et plus
Production mondiale : 70 %



ROBUSTA

Origine : Congo
Caféine : 1,7 % à 4 %
Goût : Amer et corsé
Altitude : 0 - 900 m
Production mondiale : 30 %

LA PRODUCTION DE CAFÉ À TRAVERS LE MONDE



LE CAFÉ

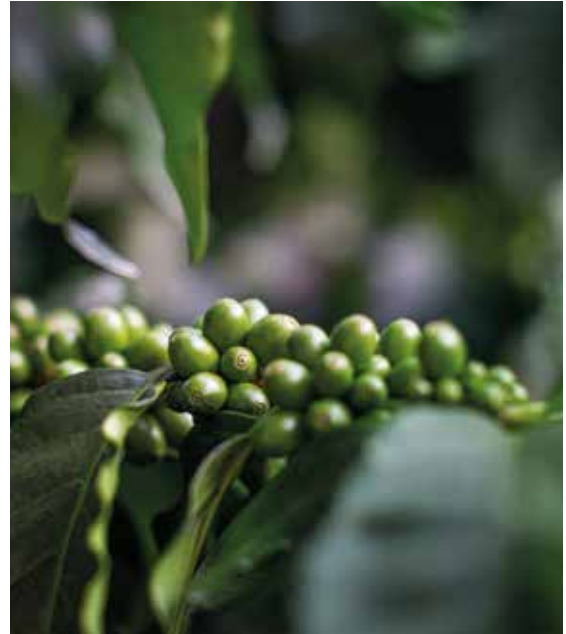
LES ÉTAPES DE TRANSFORMATION : DE LA CERISE À LA PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ

LA FRUCTIFICATION

Les caféiers Robusta peuvent atteindre une taille de 10 à 12 mètres de haut contre 5 à 6 mètres pour les Arabica. Le caféier atteint sa maturité au bout de 5 ans. Sa fleur donne un fruit dès 6 à 9 mois nommé « cerise de café ». Chaque cerise contient deux fèves ou graines accolées recouvertes par la parche et entourées de pulpe ou mucilage. Séchées, ces graines sont appelées « café vert ».

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le caféier produit en moyenne 2,5 kg de cerises, desquelles on extrait 500 g de grains de café verts qui donneront 400 g de café après torréfaction. Il faut 1 kg de cerise de café pour obtenir 300 g de café vert.



ÉTAPES DE PRÉPARATION DE LA CUEILLETTE...



1 LA RÉCOLTE

La récolte des cerises de café s'effectue à la main dès que les cerises virent au rouge, à pleine maturité.



2 TRAITEMENT PAR MÉTHODE SÈCHE

NOROHY a opté pour la méthode ancestrale dite « sèche ». Elle préserve les grains de café et limite la consommation d'eau (pas de lavage). Les cerises de café sont étalées sur des aires de séchage durant 2 à 3 semaines, selon les conditions météorologiques. L'objectif est de réduire l'humidité pour éviter toute moisissure sans rendre les grains de café friables.



3 LE DÉCORTICAGE

Grâce au séchage, l'enveloppe des grains de café est devenue cassante. Les cerises de café peuvent désormais être décortiquées pour ne garder que le grain de café vert. La coque friable est brisée par friction puis soufflée par ventilation pour ne conserver que les grains de café.



4 TORRÉFACTION DOUCE

Afin de préserver les arômes fruités et acidulés, nous avons opté pour une torréfaction douce.

PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ

NOROHY attache une grande importance à la qualité et à l'intensité aromatique. Par ailleurs, le café est une matière noble qui demande un travail important. Nous avons joué sur de nombreux paramètres dans le but de retranscrire la complexité aromatique d'une infusion de grains de café. C'est pour cela que nous avons créé la première pâte de grains de café.

Des grains de café verts issus du terroir de Guji, dans les plantations d'altitude d'Éthiopie travaillant en agroforesterie auprès de 4000 petits producteurs, torréfiés par un procédé lent et délicat pour développer l'intensité aromatique du café.



... À LA PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ

5



BROYAGE & ASSEMBLAGE

Les grains sont broyés très finement (20 microns seulement !) pour rester imperceptibles en bouche. Ils sont ensuite mélangés à un peu d'huile de tournesol bio pour une texture plus souple, facile à utiliser et préservant les arômes.

PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ

ÉTHIOPIE
MOKA GUJI



100% Arabica

Apportez les notes de café grillé et fruité à vos créations avec l'équilibre idéal entre amertume et acidité grâce à une torréfaction optimale.

LE CAFÉ

L'EXTRAIT DE CAFÉ

NOUVEAU

Le procédé d'extraction du café choisi par NOROHY consiste à chauffer l'eau puis à faire macérer les grains de café fraîchement moulus à chaud est facile à doser et à mettre en œuvre. Il est ainsi idéal pour l'imbibage de vos biscuits mais aussi pour toutes vos pâtisseries du quotidien (Opéra, tiramisu, éclairs, ganaches...) ou vos crèmes glacées pour un gain de temps en labo.

Sans sucre, il s'emploie aussi bien dans des pâtisseries raisonnées que pour des alliances salées.

L'extrait de café NOROHY offre ainsi une alternative économique et instantanée d'aromatisation au café. Sa recette clean label n'inclut que du café et de l'eau !

LE SAVIEZ-VOUS ?

La Colombie est l'un des 3 plus gros producteurs de café au monde.

Le traitement du café par voie humide permet un développement aromatique riche pour une qualité de café supérieure.



EXTRAIT DE CAFÉ

COLOMBIE

CAUCA/SIERRA NEVADA



100% Arabica

Bénéficiez enfin d'une solution intense d'aromatisation au café proche du goût d'un vrai expresso. Notes grillées intenses de fruits secs.

ZOOM SUR LES ÉTAPES DE FABRICATION DE L'EXTRAIT DE CAFÉ



CUEILLETTE

La récolte du fruit a lieu 210 à 224 jours après la floraison. Plusieurs récoltes sont possibles dans l'année. Les fruits sont cueillis cerise par cerise, essentiellement à la main et à un stade de maturation optimal.

TRAITEMENT PAR VOIE HUMIDE

Dépulpage des fruits le jour même de la récolte.

- **Nettoyage des grains :** tri et classification des grains par qualité.

- **Démucilagination :** fermentation des grains dépulés dans l'eau durant plusieurs heures.

- **Lavage à l'eau claire :** retrait des résidus et impuretés.

- **Séchage :** lent à basse température.

DÉPARCHAGE

Séparation de l'endocarpe du café en parche sec par décortiqueuse.

Tri des grains par taille, couleur et densité.

TORRÉFACTION DES GRAINS VERTS

Les grains verts sont chauffés dans un torréfacteur, généralement entre 180°C et 240°C pendant 10 à 15 minutes, selon le type de torréfaction souhaité. Les grains subissent alors plusieurs réactions chimiques, notamment la caramélisation des sucres et la dégradation des acides, qui contribuent au développement des arômes des saveurs du café.

EXTRACTION

Broyage fin des grains de café pour faciliter l'extraction des arômes par infusions successives pour une concentration élevée et un taux de matière sèche optimal.

PÂTE OU EXTRAIT DE CAFÉ ?

Deux ingrédients complémentaires
qui répondent à des besoins différents.



L'EXTRAIT DE CAFÉ

C'est un ingrédient accessible, pratique pour aromatiser intensément vos recettes. Particulièrement indiqué pour les imbibages de biscuit, ce produit dérivé du café répond à de multiples usages en pâtisserie, chocolaterie et restauration.

Dosage : 10-30g/kg

Applications :

Toutes applications (crème pâtissière, meringues, crémeux, ganaches et en fourrage chocolaterie. Recommandée pour l'imbibage des biscuits.

Intensité & complexité aromatique :

Notes grillées intenses de fruits secs.

Espèce botanique : Arabica

Origine : Colombie, Cauca & Sierra Nevada



LA PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ

Elle reste un incontournable aux arômes fruités et acidulés. C'est LA solution d'aromatisation qui se rapproche le plus de la matière brute puisqu'elle comporte une part importante de café finement broyé.

Dosage : 20-40g/kg

Applications :

Toutes applications (couverture chocolaterie, pâtisserie, cuisine), sauf imbibage de biscuit. Recommandée pour les ganaches, mousses, glaces.

Intensité & complexité aromatique :

Fruité, acidulé, torréfié. Proche d'une infusion de grains de café.

Espèce botanique : Arabica

Origine : Ethiopie, Moka Guji



ATOUS ET USAGES

Deux produits complémentaires pour répondre à des besoins différents :

Pâte de café : une complexité aromatique haut de gamme.

Extrait de café : un usage pratique, facile à doser tout en intensité.

LES EAUX FLORALES

L'EAU DE FLEUR D'ORANGER

DU BIGARADIER À L'EAU DE FLEUR D'ORANGER

Le bigaradier appelé aussi oranger amer est originaire du Sud de l'Himalaya. Il est cultivé en Europe depuis le X^e siècle notamment en Sicile et en Andalousie où il fut transporté par le peuple Arabe. À l'origine, il est cultivé comme plante décorative puis les agronomes découvrent rapidement ses multiples vertus tant pharmaceutiques que cosmétiques. La culture du bigaradier continue son expansion sur l'ensemble du bassin méditerranéen pour enfin arriver en France en 1336 comme arbre d'agrément dans la ville de Nice.

La culture du bigaradier se développe ensuite via l'industrie du parfum à Grasse. Dans les années 1950, la région de Grasse est l'un des plus grands producteurs mondiaux de néroli (huile essentielle de fleur d'oranger), avec près de 1 500 tonnes de fleurs par an. Désormais les grasseois ne produisent plus que 5 tonnes de néroli par an mais ont transmis leur savoir-faire agricole et industriel aux producteurs locaux du Cap Bon.

La plantation de Bigaradier s'est développée en Tunisie pour devenir aujourd'hui le plus gros producteur mondial de fleurs avec près de 2000 tonnes par an en 2022. La Tunisie exporte ainsi 80% de sa fabrication de néroli. Le reste de la production est distillé traditionnellement dans les foyers où chaque famille élabore sa propre eau de fleur d'oranger.

LE BIGARADIER,
L'ARBRE ZÉRO DÉCHET

Les fleurs sont distillées pour obtenir l'huile essentielle de néroli (parfumerie) et l'eau de fleurs d'oranger (pâtisserie)

Les boutons et pétales sont séchés pour les tisanes

Les fruits verts sont utilisés pour leurs zestes dans l'alimentation ou la fabrication d'huile essentielle de bigarade



Les rameaux sont utilisés pour la fabrication d'huile essentielle de Petit-Grain utilisée en pharmacie et en parfumerie

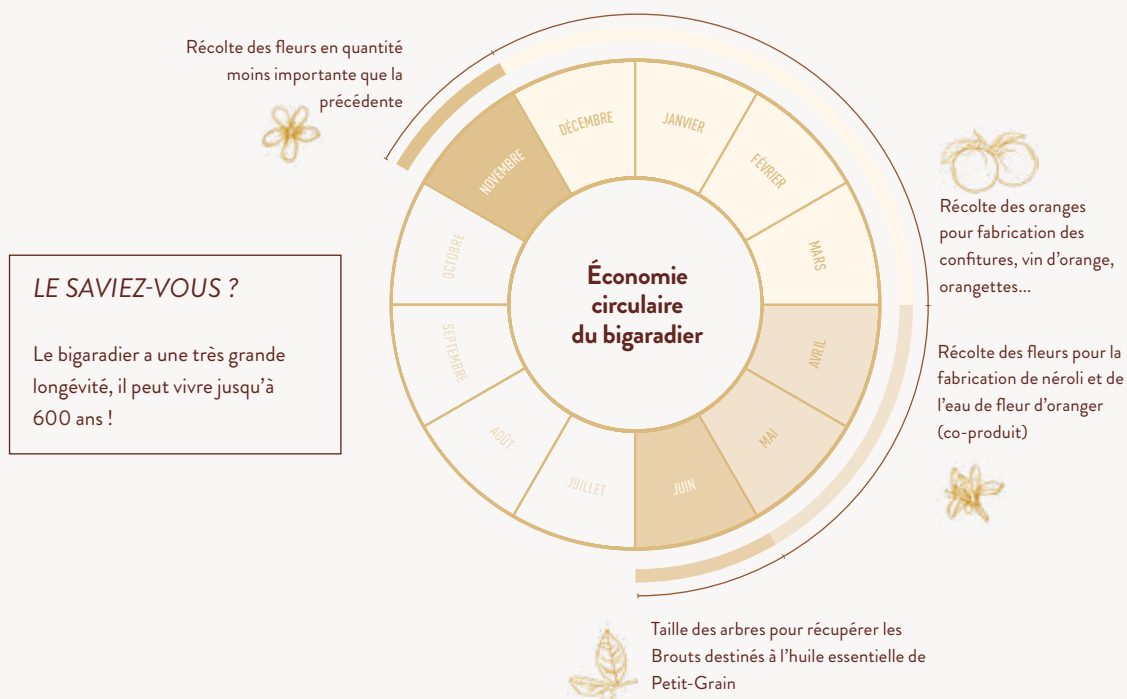
Les fruits mûrs sont utilisés dans les confitures ou dans le vin d'orange

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'origine du nom Bigaradier vient du provençal « bigarrat », qui signifie « bariolé ». Le bigaradier n'est pas un oranger comme les autres. C'est un des rares arbres dont toutes les parties sont exploitables.



CYCLE DE PRODUCTION DU BIGARADIER



L'EAU DE ROSE

ROSES DE DAMAS

Au cœur de la Vallée des Roses, en Bulgarie, ces fleurs sont cultivées en biodynamie et récoltées méticuleusement à la main. 90% de la production mondiale de la Rose Damascena est issue de Bulgarie.

La distillation est un procédé d'extraction des arômes délicats des fleurs fraîches pour les transférer dans l'eau florale. Ce procédé traditionnel permet d'aromatiser instantanément et naturellement vos plats, pâtisseries, glaces et chocolats.

L'eau de rose est idéale pour parfumer vos recettes de notes de fleurs fraîches avec une pointe de zeste ! Macarons, yaourts, flans, mousses et ganaches invitent ainsi à un charmant voyage sensoriel...



LES EAUX FLORALES

LES ÉTAPES DE TRANSFORMATION DE NOS EAUX FLORALES

LA CUEILLETTE MANUELLE

La fleur doit être cueillie au stade de bouton pour obtenir un taux d'essence élevé lors de la distillation. La récolte s'effectue à la main bouton après bouton. Pour l'eau de fleur d'oranger, un cueilleur peut récolter jusqu'à 10 Kg de fleurs par jour). Les roses de Damas, quant à elles, sont cueillies entre 5 et 10 h du matin au mois de Juin pour garantir une teneur en essence maximale.

L'EAU DE ROSE



Les étapes de transformation sont identiques pour obtenir l'eau de rose.



LE TRI DES FLEURS

Les cueilleurs séparent les feuilles des fleurs à l'aide d'un tamis.



LE CONTRÔLE

Un contrôle sur la qualité des fleurs est réalisé par le collecteur en charge de vérifier l'ouverture des fleurs et les opérations de tri réalisées.



LE REPOS

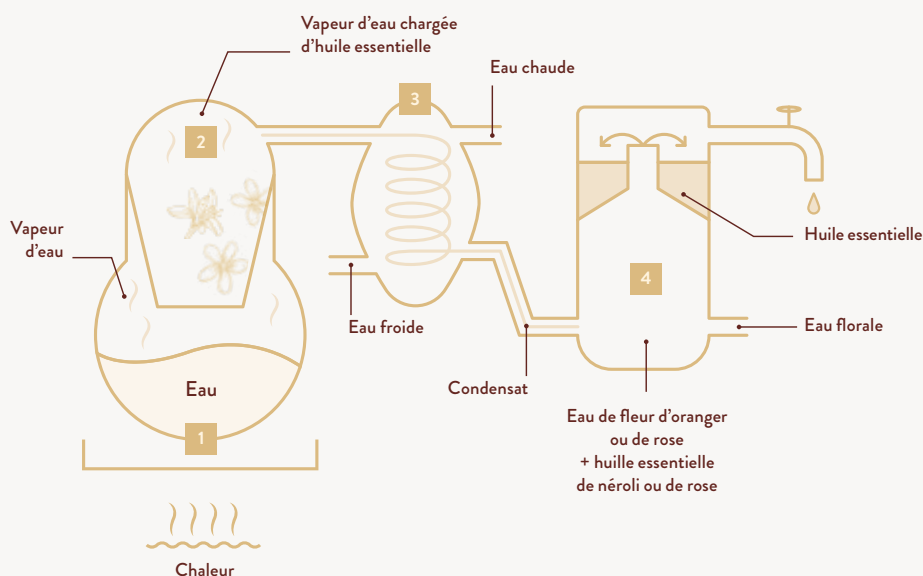
En fin de journée, les boutons des fleurs sont acheminés chez le collecteur ou directement à la distillerie pour rester quelques heures étendues au frais avant d'être distillés. Cette étape de repos favorise le développement aromatique des fleurs. Il n'y a pas de phase de repos pour la distillation de l'eau de rose : les fleurs sont distillées au fur et à mesure de leur arrivage.



LA DISTILLATION

Le site de transformation se situe à proximité des parcelles de production. La distillation s'effectue le jour de la récolte afin de garder tout le potentiel aromatique des fleurs fraîches. Les fleurs sont distillées par vapeur d'eau dans des alambics. Un cycle de distillation dure 3 à 4 h.

ZOOM SUR LE PROCESS DE DISTILLATION À LA VAPEUR DES EAUX FLORALES



* La différence de densité entre l'eau florale et l'huile essentielle permet leur séparation. Néanmoins il reste toujours un peu d'essence dans l'eau florale : c'est ce qui donne le parfum floral.

ÉTAPE 1

Les fleurs sont plongées dans l'eau puis chauffées jusqu'à ébullition dans un alambic.

ÉTAPE 2

Les vapeurs d'eau traversent la masse végétale pour emporter avec elle l'essence florale.

ÉTAPE 3

Sous l'effet du circuit d'eau froide, les vapeurs se condensent.

ÉTAPE 4

Le condensat contient l'eau florale et l'huile essentielle séparées grâce à leur différence de densité.



Le processus de distillation est identique pour obtenir l'eau de rose.

LES DIFFÉRENTS TYPES D'AROMATISATION DES EAUX FLORALES

L'ARÔME

Molécules aromatisantes obtenues par synthèse chimique ou par extraction à partir de la matière naturelle. Ce terme générique désigne donc tout ingrédient destiné à parfumer une recette.

L'ARÔME NATUREL

Molécules extraites par des procédés physiques à partir d'une matière première naturelle qui peut être issue de la fleur utilisée ou non.

L'EAU FLORALE

Également appelée hydrolat, elle est obtenue par distillation des fleurs fraîches du bigaradier ou de rose de Damas.

CALENDRIER DE LA CULTURE DU CAFÉ, DE LA ROSE ET DES FLEURS D'ORANGER

	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
ANNÉE ①	FLORAISON ①			« PETITE » RÉCOLTE MITACA		
	FLORAISON ①					CROISSANCE DU FRUIT →
		PLANTATION DES BIGARADIERS				
ANNÉE ②	TRAITEMENT PAR VOIE HUMIDE					
	RÉCOLTE		SÉCHAGE VOIE SÈCHE (2 semaines)	STOCKAGE CAFÉ VERT + EXPORT		
	PROTECTION DES ROSIERS (couverture de la terre)					
	PLANTATION ①					TAILLE DES BIGARADIERS
ANNÉE ③					RÉCOLTE DES PÉTALES (entre 5 h et 10 h) + DISTILLATION (le jour même)	
			RÉCOLTE DES FLEURS ① + LAVAGE ET DISTILLATION			TAILLE DES ARBRES

CAFÉ COLOMBIE

CAFÉ ÉTHIOPIE

ROSE

FLEUR D'ORANGER

GOURMANDISE RAISONNÉE

La prise de conscience de l'impact de l'alimentation sur notre organisme ainsi que les enjeux environnementaux bousculent depuis une décennie les pratiques établies en pâtisserie. Jusqu'alors placée sous le signe de l'abondance, la pâtisserie se doit désormais de repenser ses standards.


Initié par Frédéric Bau et la Maison Valrhona, le concept de « Gourmandise Raisonnée » impulse de nouveaux équilibres alliant quatre piliers : la qualité nutritionnelle, la portion, les ingrédients et bien évidemment l'aspect sensoriel.

Ainsi, un dessert raisonné demeure beau, bon mais aussi sain.

Pour cela, chaque ingrédient s'invite uniquement lorsque sa présence est nécessaire, et ce dans de justes proportions. Désormais, les quantités de sucre ajouté, d'acides gras saturés, de protéines et de fibres sont maîtrisées, pour créer un équilibre entre plaisir et bien-être.

C'est donc naturellement que NOROHY s'inscrit dans ce mouvement de Gourmandise Raisonnée. Cet engagement se traduit par l'élaboration de produits *clean label* n'incluant que les ingrédients strictement nécessaires pour vous offrir une palette aromatique unique, naturelle et intense. NOROHY développe ainsi une gamme d'ingrédients aromatisants à base de vanille, d'eaux florales ou de café, pour une gastronomie sans additif, texturant ou conservateur. Nous travaillons aussi à rendre la filière plus transparente et juste tout en impulsant cette dynamique à de nos clients.

Pourquoi diffuser ce mouvement ? Vos clients sont aujourd'hui soucieux de leur santé et recherchent des pâtisseries alliant plaisir et légèreté. Que vous soyez restaurateur, pâtissier, chocolatier, glacier ou boulanger, vous avez un rôle jouer pour faire évoluer ces standards et répondre aux exigences des consommateurs.

C'est ainsi que vous trouverez dans les prochaines pages de ce livret des recettes de base revisitées sous le prisme de la GOURMANDISE RAISONNÉE .

Soigneusement travaillées par les chefs de l'École Valrhona, ces recettes vous indiquent le dosage recommandé pour chaque ingrédient NOROHY, pour le plus juste équilibre du goût et des textures.

Incarnons ensemble, avec audace, une pâtisserie plus saine aussi gourmande que créative.

“ Un minimum de tout
pour un maximum
de plaisir.

”



LES RECETTES INDISPENSABLES

PAR L'ÉCOLE VALRHONA

01.

LES PÂTES





P. 42

Pâte sablée aux amandes
Pâte à brioche
Pâte à cake
Pâte à madeleine

02.

LES BISCUITS









P. 44

Coques macarons
Biscuit moelleux aux fruits secs 
Biscuit express 
Pain de Gênes 
Soufflé 
Meringue française

03.

TEXTURES CRÉMEUSES


P. 46

Appareil à flan 
Panna cotta 
Façon crème brûlée 
Crème pâtissière 
Crème anglaise 
Façon crème anglaise 
Ganache one shot
Ganache one shot à l'eau florale
Ganache macaron et tarte 
Crémeux intense Opalys 33% 
Namelaka

04.

TEXTURES MOUSSEUSES

P. 54

Ganache montée intense 
Mousse allégée
Chantilly

05.

GLACERIE

P. 56

Crème glacée
Glace soft

06.

CHOCOLATERIE & CONFISERIE

P. 57

Crème goûter
Guimauve
Caramel mou
Ganache à cadrer

01. LES PÂTES



PÂTE SABLÉE AUX AMANDES

Calculée pour 1000 g

- 535 g Farine T55
- 205 g Sucre glace
- 4 g Sel fin
- 70 g Amande blanchie poudre extra fine
- 275 g Beurre sec 84%
- 115 g Œufs entiers

Au batteur à l'aide d'une feuille, sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes et le produit aromatique. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt. Cuisson 150 °C

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	6 g	4 g	5 g	5 g	20 g	Non recommandé pour cet usage	Non recommandé pour cet usage	20 g	15 g	20 g	Non recommandé pour cet usage

*Aromatisation : à ajouter avec les poudres, au début de la recette.



PÂTE À Brioche

Calculée pour 1000 g

- 230 g Farine de gruau
- 230 g Farine de blé T55
- 185 g Œufs entiers
- 100 g Lait entier UHT
- 45 g Sucre semoule
- 15 g Sel
- 10 g Levure fraîche
- 160 g Beurre sec 84%

Mettre tous les ingrédients dans la cuve du batteur sauf le beurre. Pétrir 5 minutes en première vitesse. Pétrir 7 minutes en deuxième vitesse puis incorporer le beurre en première vitesse jusqu'au lissage de la pâte. La température finale de la pâte doit être à 25 °C. Laisser pointer 30 minutes à température ambiante. Puis laisser pointer minimum 12 heures au réfrigérateur à 3 °C.

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	10 g	4 g	20 g	10 g	40 g	Non recommandé pour cet usage	Non recommandé pour cet usage	30 g	20 g	40 g	Non recommandé pour cet usage

*Aromatisation : à ajouter avec les poudres, au début de la recette.



PÂTE À CAKE

240 g	Farine T55
5 g	Levure chimique
210 g	Œufs entiers
50 g	Jaune d'œufs
210 g	Sucre semoule
20 g	Sucre inverti
3 g	Sel fin
105 g	Crème UHT 35%
160 g	Beurre liquide clarifié

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

Calculée pour 1000 g

Commencer par tamiser ensemble la farine et la levure chimique.

Mélanger ensuite au fouet les œufs, les jaunes avec le sucre, le sucre inverti, le sel et le l'ingrédient NOROXY de votre choix (sauf pour TADOKA à ajouter ultérieurement).

Ajouter les poudres tamisées, la crème et le beurre fondu chaud et TADOKA (si vous optez pour cet ingrédient NOROXY), à 45/48 °C. Réserver.

Pour une meilleure texture, laisser donc reposer 12 h.

Cuire à 160°C entre 40 min et 1h selon la taille du cake.

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	16 g	6 g	15 g	8 g	25 g	2 doses	4 doses	25 g	30 g	20 g	80 g

*Aromatisation : tous les produits sont à ajouter dès le début de la recette - TADOKA : à mélanger avec le beurre fondu.



PÂTE À MADELEINE

Calculée pour 1000 g

Réaliser un beurre noisette, y incorporer le miel et laisser tiédir.

Mélanger les œufs, le lait et le sucre, ajouter la farine et la levure chimique préalablement tamisées. Incorporer le beurre à 45 °C.

Filmer au contact, réserver au réfrigérateur idéalement toute une nuit.

Peser 25 g dans les moules préalablement graissés et cuire 8 minutes à 175 °C.

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	MADELEINE CLASSIQUE	MADELEINE EAU DE FLEUR D'ORANGER	MADELEINE EAU DE ROSE
BEURRE SEC 84%	240 g	240 g	240 g
MIEL	35 g	35 g	35 g
OEUF ENTIER	175 g	175 g	175 g
LAIT ENTIER UHT	130 g	75 g	75 g
SUCRE SEMOULE	160 g	160 g	160 g
FARINE T55	245 g	245 g	245 g
LEVURE CHIMIQUE	11 g	11 g	11 g
FLEUR D'ORANGER	-	60 g	-
ROSE	-	-	60 g

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	8 g	4 g	6 g	5 g	30 g	2 doses	2 à 3 doses	30 g	15 g	60 g	70 g

*Aromatisation : TADOKA et gousses de vanille : à mélanger avec le beurre fondu chaud - Autres produits aromatiques : en fin de mélange.

02. LES BISCUITS



COQUES MACARONS

Calculée pour 1000 g

- 250 g Sucre glace
- 250 g Amande blanchie poudre extra fine SOSA
- 85 g Blancs d’œufs
- 250 g Sucre semoule
- 85 g Eau
- 85 g Blancs d’œufs

Tamiser ou mixer ensemble la poudre d’amandes et le sucre glace.
Cuire les 250 g de sucre semoule et l’eau à 110/112°C, et verser sur 83 g de blancs montés.
Monter jusqu’à ce que le mélange tiédisse.
Ajouter les 83 g de blancs non montés avec l’ingrédient NOROHY. (Pour les eaux florales, remplacer la quantité de blancs d’œufs par la même quantité d’eaux florales).
Mélanger aux poudres et macaronner jusqu’à l’obtention d’une texture au ruban.
Pocher les macarons et enfourner à 150°C, chaleur tournante pendant 13 à 14 minutes.

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	8 g	6 g	5 g	4 g	20 g	Non recommandé pour cet usage	Non recommandé pour cet usage	25 g	15 g	80 g	80 g

*Aromatisation : ajouter les ingrédients aromatiques dans les blancs d’œufs montés en meringue.
Exception pour les eaux florales qui remplacent la totalité de la quantité des blancs d’œufs non montés.



BISCUIT MOELLEUX AUX FRUITS SECS

Calculée pour 1000 g

- 155 g Amande blanchie poudre Sicile PARIANI
- 235 g Blancs d’œufs
- 115 g Sucre semoule
- 2 g Sel fin
- 175 g Farine T65
- 195 g Œufs entiers
- 125 g Eau

Torréfier la poudre de fruits secs à 150 °C pendant environ 15 minutes.
Laisser refroidir.
Foisonner les blancs d’œufs avec la totalité du sucre.
Mélanger la poudre de fruits secs torréfiée, le sel et la farine.
Ajouter les œufs entiers, le produit aromatisant et l’eau puis mélanger.
Incorporer délicatement à la maryse les blancs d’œufs foisonnés.
Utiliser aussitôt.
Cuire 12 à 15 minutes à 175 °C pour 700 à 1000 g pour une feuille 40 x 60 cm.
15 à 20 minutes à 160 °C en cercle ou en cadre selon l’épaisseur (jusqu’à 2000 g pour un cadre 40x60cm).

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

- Astuces : -
- Torréfier la poudre de fruits secs apporte plus de puissance aromatique.
 - Remplacer la farine T65 par de l’amidon de maïs pour une alternative sans gluten.
 - Remplacer la farine T65 par de la farine complète ou semi-complète pour améliorer les valeurs nutritionnelles et avoir un goût plus atypique.
 - Ce biscuit est idéal pour être parfumé (vanille, café, eau de fleur d’oranger...).

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	10 g	4 g	8 g	10 g	30 g	Non recommandé pour cet usage	Non recommandé pour cet usage	20 g	15 g	60 g	20 g

*Aromatisation : tous les produits aromatisants sont à ajouter avec les œufs entiers.



BISCUIT EXPRESS

Calculée pour 1000 g

320 g Amande blanchie poudre
Californie PARIANI
35 g Amidon de maïs
165 g Sucre semoule
3 g Levure chimique
2 g Sel fin
230 g Lait entier UHT
245 g Œufs entiers

Mélanger la poudre de fruits secs et le sucre semoule avec l'amidon de maïs et la levure chimique préalablement tamisés.
Ajouter le lait, les œufs, et le produit aromatisant le sel puis mélanger. Utiliser aussitôt ou réserver au réfrigérateur à 4 °C.
Cuire votre biscuit express 8 à 12 minutes à 160 °C en cercle ou en moule silicone.

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

Astuce : Vous pouvez torréfier la poudre de fruits secs pour un goût plus intense.

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	10g	4 g	8 g	10 g	30 g	Non recommandé pour cet usage	Non recommandé pour cet usage	20 g	15 g	60 g	60 g

*Aromatisation : tous les produits aromatisants sont à ajouter en fin de mélange.



PAIN DE GÊNES

Calculée pour 1000 g

140 g Blancs d'œufs
40 g Sucre semoule
310 g Pâte d'amandes de Provence 50 %
420 g Œufs entiers
85 g Farine complète
5 g Levure chimique

Foisonner les blancs d'œufs avec la totalité du sucre.
Détendre au batteur ou mixer la pâte d'amande avec les œufs et le produit aromatisant.
Incorporer délicatement à la maryse les blancs d'œufs foisonnés.
Utiliser aussitôt.
Cuire 8 à 15 minutes à 165 °C en cercle ou en cadre selon l'épaisseur (jusqu'à 2000 g pour un cadre 40x60cm).

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

Astuces :

- Vous pouvez légèrement chauffer la pâte d'amande au micro-ondes pour faciliter l'incorporation des œufs.
- Vous pouvez également remplacer la farine complète par tout type de farine de blé.
- Vous pouvez remplacer la farine par de l'amidon de maïs pour une alternative sans gluten.

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	6 g	4 g	8 g	6 g	30 g	Non recommandé pour cet usage	Non recommandé pour cet usage	30 g	15 g	50 g	50 g

*Aromatisation : tous les produits aromatisants sont à ajouter avec les œufs entiers.



S **SOUFFLÉ**
Crème pâtissière

Calculée pour 1000 g

- 250 g Lait entier UHT
- 110 g Crème UHT 35%
- 65 g Œufs entiers
- 30 g Amidon de maïs
- 40 g Sucre semoule

Porter à ébullition le lait et la crème puis verser sur le mélange œufs, sucre et amidon.
Infuser Tadoka ou les gousses de vanille dans le lait. Si vous optez pour l'extrait de vanille, de la pâte ou perle de vanille ou des eaux florales pour parfumer votre soufflé, incorporez-les à froid.
Cuire le tout jusqu'à ébullition.

Soufflé

- 440 g Crème pâtissière
- 345 g Blancs d'œufs
- 210 g Sucre semoule

Beurrer les moules à soufflés avec du beurre pomade.
Réaliser la crème pâtissière. En parallèle, foisonner les blancs d'œufs en incorporant le sucre en plusieurs fois.
Une fois la crème pâtissière refroidie vers 60/65 °C ajouter si nécessaire les arômes et incorporer les blancs montés délicatement à la maryse.
Garnir les moules à soufflés puis lisser le dessus et les bords.
Cuire à 190 °C pendant 10 à 12 minutes.

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
PRODUITS	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	8 g	4 g	8 g	5 g	30 g	2 doses	1 dose	30 g	15 g	60 g	80 g

*Aromatisation : TADOKA et gousses à infuser dans le lait de la crème pâtissière. Les autres produits sont à incorporer à la fin.



MERINGUE FRANÇAISE

Calculée pour 1000 g

- 385 g Blancs d'œufs
- 310 g Sucre semoule
- 310 g Sucre glace

Foisonner les blancs en incorporant le sucre en plusieurs fois.
Une fois foisonnés, incorporer le sucre glace tamisé.
Dresser à l'aide d'une poche.
Cuisson: 85/90°C pendant 2 heures puis stocker à l'étuve.

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
PRODUITS	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	10 g	5 g	8 g	6 g	40 g	Non recommandé pour cet usage	Non recommandé pour cet usage	35 g	15 g	50 g	80 g

*Aromatisation : Gousses, pâte de vanille et VAKANA dans les blancs d'œufs avant foisonnement - extraits, pâte de café, poudre et eaux aromatisantes après foisonnement.

03. LES TEXTURES CRÉMEUSES



3 APPAREIL À FLAN

Calculée pour 1000 g

Mélanger à froid une petite partie du lait avec l'amidon de maïs et le sucre, réserver.
Chauffer le reste du lait et la crème à frémissement.
Verser une partie du liquide chaud sur le mélange lait / amidon
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition. Ajouter l'ingrédient aromatisant.
Verser dans le fond de pâte précuit. Laisser refroidir au réfrigérateur afin d'avoir une croûte sur le dessus du flan.
Cuire à 180 °C pendant 20 à 30 minutes, jusqu'à coloration.
Ne pas mixer le flan, cela liquéfie l'appareil et craque à la cuisson.
Cuire quand l'appareil à flan est bien froid.

PRODUITS	FLAN CLASSIQUE	FLAN À LA FLEUR D'ORANGER	FLAN À LA ROSE
LAIT ENTIER UHT	460 g	415 g	415 g
CRÈME UHT 35%	460 g	415 g	415 g
AMIDON DE MAÏS	60 g	70 g	70 g
SUCRE SEMOULE	100 g	115 g	115 g
FLEUR D'ORANGER	-	70 g	-
ROSE	-	-	70 g

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	8 g	4 g	12 g	6 g	30 g	2 doses	2 doses	30 g	12 à 15 g	70 g	70 g

*Aromatisation : tous les produits sont à mettre à la fin de la réalisation de l'appareil, avant de le verser dans le fond.

03. LES TEXTURES CRÉMEUSES



g PANNA COTTA

Calculée pour 1000 g

- 550 g Lait entier UHT
- 370 g Crème UHT 35%
- 40 g Sucre semoule
- 7 g Gélatine poudre 220 Bloom
- 35 g Eau d'hydratation

Chauffer le lait, la crème, le sucre semoule à 60°C.
Ajouter la gélatine préalablement réhydratée et l'ingrédient aromatisant.
Couler en verrines puis laisser gélifier au réfrigérateur.

Astuce : Couler vers 15 °C pour des pannacotta vanille afin que les grains ne tombent pas dans le fond.

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
PRODUITS	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	10 g	Non recommandé pour cet usage	10 g	6 g	30 g	2 doses	1 dose	30 g	15 g	30 g	50 g

*Aromatisation : tous les produits aromatisants sont à ajouter en même temps que la gélatine.



g FAÇON CRÈME BRÛLÉE

Calculée pour 1000 g

- 510 g Lait entier UHT
- 300 g Crème UHT 35%
- 105 g Jaunes d'œufs
- 80 g Sucre semoule
- 5 g Gracila Gel SOSA

Mélanger le sucre semoule et le Gracila Gel. Incorporer le mélange dans le lait et la crème puis mixer.
Porter à frémissement puis verser sur les jaunes d'œufs et l'ingrédient aromatisant.
Cuire le tout à 84 °C et mixer pour homogénéiser.
Couler en récipients puis laisser gélifier au réfrigérateur.
Parsemer de la cassonade et caraméliser à l'aide d'un chalumeau.

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
PRODUITS	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	10 g	4 g	10 g	6 g	30 g	2 doses	1 dose	30 g	15 g	30 g	50 g

*Aromatisation : tous les produits aromatisants sont à ajouter avec les jaunes d'œufs.



3 CRÈME PÂTISSIÈRE

Calculée pour 1000 g

570 g Lait entier UHT
245 g Crème UHT 35%
150 g Œufs entiers
75 g Amidon de maïs
90 g Sucre semoule

Porter à ébullition le lait et la crème puis verser sur le mélange œufs, sucre et amidon avec l'ingrédient aromatisant de votre choix.
Cuire le tout jusqu'à ébullition.
Refroidir rapidement.

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
PRODUITS	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	10 g	3 g	5 à 10 g	6 g	30 g	2 doses	2 à 3 doses	20 à 40 g	15 g	70 g	70 g

*Aromatisation : TADOKA et gousses à infuser dans le lait. Extraits, pâtes et eaux aromatisantes après cuisson.



3 CRÈME ANGLAISE

Calculée pour 1000 g

420 g Lait entier UHT
420 g Crème UHT 35%
170 g Jaunes d'œufs
85 g Sucre semoule

Porter à ébullition la crème avec le lait et verser sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre et l'ingrédient aromatisant de votre choix.
Cuire le tout «à la nappé» à 84/85°C, passer au chinois étamine et utiliser aussitôt.

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
PRODUITS	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	10 g	3 g	8 g	4 g	30 g	1 dose	1 dose	30 g	12 g	60 g	80 g

*Aromatisation : TADOKAS et gousses à infuser dans le lait - Les autres produits sont à ajouter en fin de cuisson.

03. LES TEXTURES CRÉMEUSES



FAÇON CRÈME ANGLAISE SANS ŒUFS

Calculée pour 1000 g

- 610 g Lait entier UHT
- 30 g Amidon de maïs
- 300 g Crème UHT 35%
- 60 g Sucre semoule

Mélanger à froid une petite partie du lait avec l'amidon de maïs et le sucre, réserver.
Chauffer le reste du lait et la crème à frémissement.
Verser une partie du liquide chaud sur le mélange lait / amidon.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson avec l'ingrédient aromatisant de votre choix et porter à ébullition.
Mixer puis réserver au réfrigérateur.

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	10 g	3 g	8 g	4 g	30 g	1 dose	1 dose	30 g	12 g	60 g	80 g

*Aromatisation : TADOKA et gousses à infuser dans le lait - Les autres produits sont à ajouter en fin de cuisson.



GANACHE «ONE SHOT»

Calculée pour 1000 g

- 250 g Crème UHT 35%
- 150 g Glucose DE60
- 520 g Chocolat Opalys 33%
- 80 g Beurre Liquide Clarifié Valrhona

Chauffer la crème et le glucose DE60 à 60/65°C.
Verser lentement le mélange sur le chocolat partiellement fondu, l'ingrédient aromatisant et le beurre liquide clarifié (et le beurre de cacao si nécessaire).
Mélanger intensément au centre de la préparation à l'aide d'une maryse pour créer un «noyau» élastique et brillant.
Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.
Doser à 28/30°C.

PRODUITS	GANACHE CLASSIQUE	GANACHE À LA FLEUR D'ORANGER	GANACHE À LA ROSE
CRÈME UHT 35%	250 g	240 g	250 g
GLUCOSE DE60	150 g	145 g	150 g
OPALYS 33%	520 g	500 g	520 g
BEURRE DE CACAO	-	40 g	40 g
BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ	80 g	80 g	80 g
FLEUR D'ORANGER	-	60 g	-
ROSE	-	-	70 g

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	8 g	4 g	8 g	5 g	40 g	1 à 2 doses	1 dose	30 g	15 g	60 g	70 g

*Aromatisation : les produits aromatisants sont à ajouter avec le chocolat.



g GANACHE MACARON & TARTE

Calculée pour 1000 g

Chauffer le lait et la crème à 40/45 °C.

Incorporer le mélange sucre semoule-pectine et porter le tout à ébullition pendant quelques secondes afin de bien activer la pectine.

Lorsque la base pectinée est chaude, émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le beurre de cacao et le chocolat partiellement fondu.

Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Couler à 40/45 °C.

Pour les tartes et entremets : laisser cristalliser 2 heures minimum au réfrigérateur à 4° C.

Pour les macarons : laisser cristalliser 12 heures minimum en chambre à chocolat à 16 °C.

PRODUITS	GANACHE OPALYS 33%	GANACHE EAUX FLORALES	GANACHE JIVARA 40%	GANACHE GUANAJA 70%
LAIT ENTIER UHT	235 g	170 g	250 g	310 g
CRÈME UHT 35%	155 g	155 g	170 g	205 g
PECTINE X58	3 g	3 g	3 g	4 g
GLUCOSE DE60	-	-	-	90 g
SUCRE SEMOULE	10 g	10 g	15 g	15 g
BEURRE DE CACAO	70 g	70 g	60 g	-
OPALYS 33%	530 g	530 g	-	-
JIVARA 40%	-	-	505 g	-
GUANAJA 70%	-	-	-	380 g
EAUX FLORALES	-	60 g	-	-

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	10 g	4 g	10 g	4 g	40 g	2 doses	2 doses	30 g	30 g	60 g (Non recommandé pour le lait et le noir)	60 g (Non recommandé pour le lait et le noir)

*Aromatisation : les produits aromatisants sont à ajouter avec le chocolat.

03. LES TEXTURES CRÉMEUSES

g CRÉMEUX INTENSE

Calculée pour 1000 g



Crème anglaise aux œufs

Porter à ébullition le lait et la crème et verser sur les œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre. Cuire le tout à 84°C et mixer pour homogénéiser.

PRODUITS	CRÈME ANGLAISE OPALYS 33%	CRÈME ANGLAISE EAUX FLORALES
LAIT ENTIER UHT	340 g	305 g
CRÈME UHT 35%	150 g	130 g
ŒUFS ENTIERS	100 g	87 g
SUCRE SEMOULE	10 g	8 g

Crèmeux Intense Opalys 33%

Lorsque la crème anglaise est chaude et mixée, ajouter la gélatine réhydratée.
Emulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion et ajouter l'eau aromatisante.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4°C.

PRODUITS	CRÉMEUX INTENSE OPALYS 33%	CRÉMEUX INTENSE À LA FLEUR D'ORANGER	CRÉMEUX INTENSE À LA ROSE
CRÈME ANGLAISE AUX ŒUFS	550 g	490 g	490 g
GÉLATINE POUDRE 220 BLOOM	5 g	8 g	8 g
EAU	25 g	40 g	40 g
OPALYS 33%	420 g	410 g	410 g
FLEUR D'ORANGER	-	60 g	-
ROSE	-	-	50 g

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	8 g	3 g	8 g	5 g	30 g	1 dose	1 dose	30 g	15 g	60 g	50 g

*Aromatisation : gousses et TADOKA à infuser dans le lait. Les autres produits sont à ajouter avec le chocolat.



NAMELAKA

Calculée pour 1000 g

Porter le lait à 60/65°C, ajouter la gélatine réhydratée.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Ajouter la crème froide et mixer à nouveau.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4°C.

PRODUITS	NAMELAKA OPALYS 33%	NAMELAKA JIVARA 40%	NAMELAKA GUANAJA 70%
LAIT ENTIER UHT	200 g	205 g	230 g
GÉLATINE POUDRE 220 BLOOM	5 g	5 g	5 g
EAU	25 g	25 g	25 g
OPALYS 33%	370 g	-	-
JIVARA 40%	-	360 g	-
GUANAJA 70%	-	-	285 g
CRÈME UHT 35%	400 g	410 g	455 g

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	8 à 16 g	3 à 6 g	5 à 10 g	4 g	20 g	1 à 2 doses	1 dose	20 à 40 g	10 à 15 g	100 g	100 g

*Aromatisation : gousses et TADOKA à infuser dans le lait. Les autres produits sont à ajouter avec le chocolat.

04. LES TEXTURES MOUSSEUSES

g GANACHE MONTÉE INTENSE

Calculée pour 1000 g



Empois de base

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre, réserver.
Chauffer le reste du lait entre 85°C et 90°C (avec le glucose pour le chocolat noir).
Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait / fécule.
Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et porter à ébullition.

PRODUITS	EMPOIS DE BASE OPALYS 33%	EMPOIS DE BASE JIVARA 40%	EMPOIS DE BASE GUANAJA 70%
LAIT ENTIER UHT	450 g	510 g	505 g
FÉCULE DE POMME DE TERRE	13 g	15 g	15 g
GLUCOSE DE60	-	-	40 g

Ganache montée Intense

Peser la quantité d’empois de base chaud nécessaire pour la recette et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.
Mixer dès que possible pour parfaire l’émulsion.
Ajouter la crème liquide froide. Mixer de nouveau.
Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.
Foisonner afin d’obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche ou à la spatule.

PRODUITS	GANACHE MONTÉE INTENSE OPALYS 33%	GANACHE MONTÉE INTENSE JIVARA 40%	GANACHE MONTÉE INTENSE GUANAJA 70%
EMPOIS DE BASE	415 g	470 g	515 g
GÉLATINE POUDRE 220 BLOOM	5 g	3 g	-
EAU	25 g	15 g	-
CRÈME UHT 35%	250 g	190 g	185 g
OPALYS 33%	310 g	-	-
JIVARA 40%	-	320 g	-
GUANAJA 70%	-	-	300 g

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	8 à 16 g	3 à 6 g	5 à 10 g	4 g	20 g	1 à 2 doses	2 doses	20 à 40 g	15 g	20 à 40 g	60 g (Non recommandé pour le lait et le noir)

*Aromatisation : gousses et TADOKA à infuser dans le lait. Les autres produits sont à ajouter avec le chocolat.



MOUSSE ALLÉGÉE

Calculée pour 1000 g

Chauffer le lait et si besoin le glucose à 60/70 °C et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu et le produit aromatique de votre choix.
Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.
Vérifier la température de cette base (26/29 °C pour les chocolats blancs, blonds) et incorporer progressivement la crème montée mousseuse délicatement à la maryse.
Utiliser aussitôt et surgeler.
La température de dégustation idéale pour cette mousse est de 6/8 °C.

PRODUITS	MOUSSE ALLÉGÉE OPALYS 33%	MOUSSE ALLÉGÉE JIVARA 40%	MOUSSE ALLÉGÉE GUANAJA 70%
LAIT ENTIER	185 g	215 g	230 g
GLUCOSE DE60	30 g	35 g	35 g
GELATINE POUDRE 220 BLOOM	7 g	4 g	2 g
EAU	40 g	20 g	15 g
CRÈME UHT 35%	370 g	430 g	460 g
OPALYS 33%	370 g	-	-
JIVARA 40%	-	295 g	-
GUANAJA 70%	-	-	260 g

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	3 à 6 g	3 à 6 g	5 à 10 g	4 g	40 g	1 à 2 doses	2 doses	20 à 40 g	20 g	Non recommandé pour cet usage	Non recommandé pour cet usage

*Aromatisation : gousses et TADOKA à infuser dans le lait. Les autres produits sont à ajouter avec le chocolat.



CHANTILLY

Calculée pour 1000 g

920 g Crème UHT 35%
80 g Sucre semoule

Foisonner la crème bien froide avec et le sucre et le produit aromatisant de votre choix..
Réserver au frais.

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	3 à 6 g	3 à 6 g	5 à 10 g	15 g	20 g	Non recommandé pour cet usage	Non recommandé pour cet usage	20 à 40 g	15 g	40 g	120 g

*Aromatisation : pour tous les produits aromatisants, les ajouter dès le début.

05. GLACERIE



CRÈME GLACÉE

Calculée pour 1000 g

Prélever une partie du sucre (environ 10%) et le mélanger au stabilisant.
Chauffer le lait à 25°C, puis ajouter le lait en poudre.
À 30°C, ajouter les sucres.
À 35°C ajouter les jaunes et la crème.
À 45°C, ajouter les 10% de sucre mélangé au stabilisateur puis le produit aromatisant de votre choix.
Pasteuriser l'ensemble à 85°C, mixer et refroidir rapidement à 4°C. Laisser maturer au moins 12 heures à 4°C. Chinoiser, mixer et turbiner entre - 6°C et - 10°C. Surgeler à - 30°C puis stocker au congélateur.

PRODUITS	CRÈME GLACÉE CLASSIQUE	CRÈME GLACÉE PÂTE DE GRAINS	CRÈME GLACÉE EAUX FLORALES
LAIT ENTIER UHT	540 g	550 g	530 g
LAIT EN POUDRE 1% MG SOSA	40 g	35 g	40 g
CRÈME UHT 35%	200 g	170 g	200 g
SUCRE SEMOULE	125 g	115 g	100 g
GLUCOSE EN POUDRE DE33	45 g	60 g	60 g
DEXTROSE	20 g	40 g	40 g
JAUNES D'ŒUFS	30 g	-	-
PROCRÉMA 5 HOT	4 g	5 g	-

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	8 à 16 g	3 à 6 g	20 g	5 g	45 g	1 dose	2 doses	20 g	15 g	25 g	50 g

*Aromatisation : TADOKA et gousses à infuser - les autres produits sont à ajouter en fin de cuisson.



GLACE SOFT

Calculée pour 1000 g

685 g	Lait entier UHT
22 g	Lait en poudre 1% MG SOSA
141 g	Sucre semoule
70 g	Glucose en poudre DE33
20 g	Dextrose SOSA
55 g	Crème UHT 35%
4 g	Stabilisateur combiné

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients
 Dans l'ordre, verser le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur)
 A 25°C, ajouter la poudre de lait.
 A 30°C, ajouter les sucres (sucre, glucose atomisé et dextrose).
 A 40°C, incorporer les produits gras, (la crème).
 A 45°C, finir d'incorporer les ingrédients en ajoutant le mélange stabilisant /émulsifiant additionné à une partie du sucre initial (environ 10 %).
 Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes puis refroidir rapidement le mix à +4°C. Si possible homogénéiser le mix afin d'éclater les cristaux de matières grasses le plus finement possible. Laisser maturer le mix au minimum 12 heures à 4°C.
 Placer dans la machine à glace soft, turbiner à la demande et consommer aussitôt.

	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
PRODUITS	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	8 à 16 g	3 à 6 g	20 g	5 g	45 g	1 dose	2 doses	20 g	15 g	25 g	50 g

*Aromatisation : TADOKA et gousses à infuser - les autres produits sont à ajouter en fin de cuisson.

06. CHOCOLATERIE ET CONFISERIE



CRÈME GOÛTER

Calculée pour 1000 g

300 g	Lait concentré non sucré
100 g	Glucose DE35/40
530 g	Chocolat Opalys 33%
70 g	Beurre liquide clarifié

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

Chauffer le lait concentré non sucré et le glucose à 60/65°C avec le l'ingrédient NOROHY de votre choix.
 Verser en plusieurs fois sur le chocolat partiellement fondu avec le beurre liquide, en mélangeant au centre pour créer l'émulsion.
 Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange.
 Continuer en ajoutant le liquide peu à peu.
 Mixer pour parfaire l'émulsion.
 Couler en pots. Réserver à 17°C.

ATTENTION : cette recette ne se conserve que 3 à 4 semaines, et se déguste à température ambiante.

	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
PRODUITS	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	16 g	6 g	5 g	4 g	40 g	2 doses	1 dose	30 à 40 g	15 g	Non recommandé pour cet usage	Non recommandé pour cet usage

*Aromatisation : TADOKA et gousses à infuser - les autres produits sont à ajouter en fin de cuisson.

06. CHOCOLATERIE ET CONFISERIE



GUIMAUVE

Calculée pour 1000 g

150 g	Eau minérale
140 g	Sucre inverti SOSA
450 g	Sucre semoule
200 g	Sucre inverti SOSA
23 g	Gélatine poudre 220 Bloom
50 g	Eau d'hydratation

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 avec le produit aromatique et la gélatine réhydratée.

Monter le tout au ruban.

Dresser aussitôt le mélange à 35/40°C.

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	4 g	En saupoudrage	4 g	4 g	7 g	Non recommandé pour cet usage	Non recommandé pour cet usage	30 g	10 g	20 g	50 g

*Aromatisation : Mettre les produits aromatisants dans le bol du batteur après avoir versé le sirop et mis à foisonner.



CARAMEL MOU

Calculée pour 1000 g

540 g	Crème UHT 35%
60 g	Glucose DE35/40
535 g	Sucre semoule
145 g	Beurre sec 84%

Chauffer la crème à frémissement.

Dans une autre casserole, chauffer le glucose, ajouter le sucre semoule en plusieurs fois et cuire pour obtenir un caramel ambré.

Décuire le caramel avec le beurre.

Ajouter la crème chaude chinoisée et cuire le tout à 118 °C et finir par le produit aromatisant de votre choix.

Couler en cadre puis réserver en chambre à chocolat à 16 °C et 60 % d'hygrométrie.

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	10 g	4 g	10 g	4 g	30 g	1 à 2 g	1 à 2 g	30 g	25 g	Non recommandé pour cet usage	Non recommandé pour cet usage

*Aromatisation : TADOKA et gousses à infuser - les autres produits sont à ajouter en fin de cuisson.



GANACHE À CADRER

Calculée pour 1450 g

Chauffer la crème avec le glucose à 60/65°C (75/80°C pour le chocolat noir), verser la moitié sur le chocolat non fondu.

Mélanger à l'aide d'une Maryse, ajouter le reste de la crème et mixer pour parfaire l'émulsion.

Quand la température de la ganache est entre 35/40°C, ajouter le beurre tempéré (env.18°C) en dés et mixer de nouveau.

Couler la ganache à une température de 30/32°C dans un cadre préalablement collé sur feuille guitare chablonnée de couverture.

Laisser cristalliser 24 à 48 heures à 16/18°C et 60% d'hygrométrie.

PRODUITS	GANACHE À CADRER OPALYS 33%	GANACHE À CADRER JIVARA 40%	GANACHE À CADRER GUANAJA 70%
CRÈME UHT 35%	370 g	430 g	585 g
GLUCOSE DE60	95 g	95 g	145 g
BEURRE SEC 84%	75 g	100 g	70 g
OPALYS 33%	910 g	-	-
JIVARA 40%	-	825 g	-
GUANAJA 70%	-	-	650 g

Cf. Tableau ci-dessous Aromatique

PRODUITS	VANILLE					TADOKA		CAFÉ		EAUX FLORALES	
	GOUSSES	POUDRE	VANIFUSION	VAKANA	EXTRAIT	VANILLE	FUMÉ	PÂTE	EXTRAIT	FLEUR D'ORANGER	ROSE
DOSAGE RECOMMANDÉ*	8 à 16 g	3 à 6 g	18 à 26 g	4 g	Non recommandé pour cet usage	2 g	2 g	30 g	15 g	30 g (Non recommandé pour le lait et le noir)	Non recommandé pour cet usage

*Aromatisation : TADOKA et gousses à infuser dans le lait. Les autres produits sont à ajouter en fin de cuisson.



GANACHE À CADRER AMANDE ET FLEUR D'ORANGER

Calculée pour 1460 g

270 g Crème UHT 35%
 55 g Sucre Inverti Sosa
 280 g Pate d'amandes de Provence 70%
 640 g Chocolat Opalys 33%
 40 g Beurre cacao
 130 g Beurre Sec 84%
 40 g Eau de fleur d'oranger Norohy

Chauffer la crème, le sucre inverti et la pâte d'amande jusqu'à 65°C, mixer à l'aide d'un mixeur plongeant.
 A 60°C, verser progressivement sur le chocolat partiellement fondu et le beurre de cacao.
 Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
 A 35°C, incorporer le beurre et l'Eau de fleur d'oranger.
 Mixer de nouveau. Couler à 31/32°C.



NOROHY

Retrouvez notre gamme
et nos recettes exclusives
sur notre site www.norohy.com



Partagez vos créations
sur Instagram avec le [@norohyvanille](https://www.instagram.com/norohyvanille)