

LES INDISPENSABLES



NOROHY 



ÉDITO

Depuis près de 5 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 une eau de fleur d'oranger d'exception et une pâte de grains de café intense.

À travers ce guide « Les indispensables Norohy », nous souhaitons partager notre connaissance de la vanille et des matières aromatiques. 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 pâtissiers 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 de la fleur d'oranger dans vos recettes !

Les essais d'application et recettes ainsi que la rédaction de ce guide ont été réalisés en collaboration avec Baptiste Sirand, Rémi Poisson, Jordan Lamberet et Christophe Domange, chefs pâtissiers de l'École Valrhona de Tain l'Hermitage.



RÉMI POISSON

CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
À L'ÉCOLE VALRHONA

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 !

SOMMAIRE

LES VANILLES

Histoire et culture	03
Les différentes qualités de vanille	07
La préparation des gousses de vanille	09
Les produits dérivés de la vanille	13
Les différents usages de la vanille en labo	17

03

LE CAFÉ

Histoire et culture	23
Process d'extraction	25
Pâte de grains de café NOROHY	26

23

L'EAU DE FLEUR D'ORANGER

Histoire et culture	27
Process de distillation	29
Eau de fleur d'oranger NOROHY	30

27

LES RECETTES INDISPENSABLES PAR L'ÉCOLE VALRHONA

32



DE LA PLANTATION À LA GOUSSE

HISTOIRE ET CULTURE

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 leur boisson cacaotée.

Les conquistadors espagnols découvrent alors cette préparation réservée aux dieux et aux élites et la ramènent **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 **l'abeille Mélipone du Mexique**, seul insecte capable de polliniser cette orchidée.

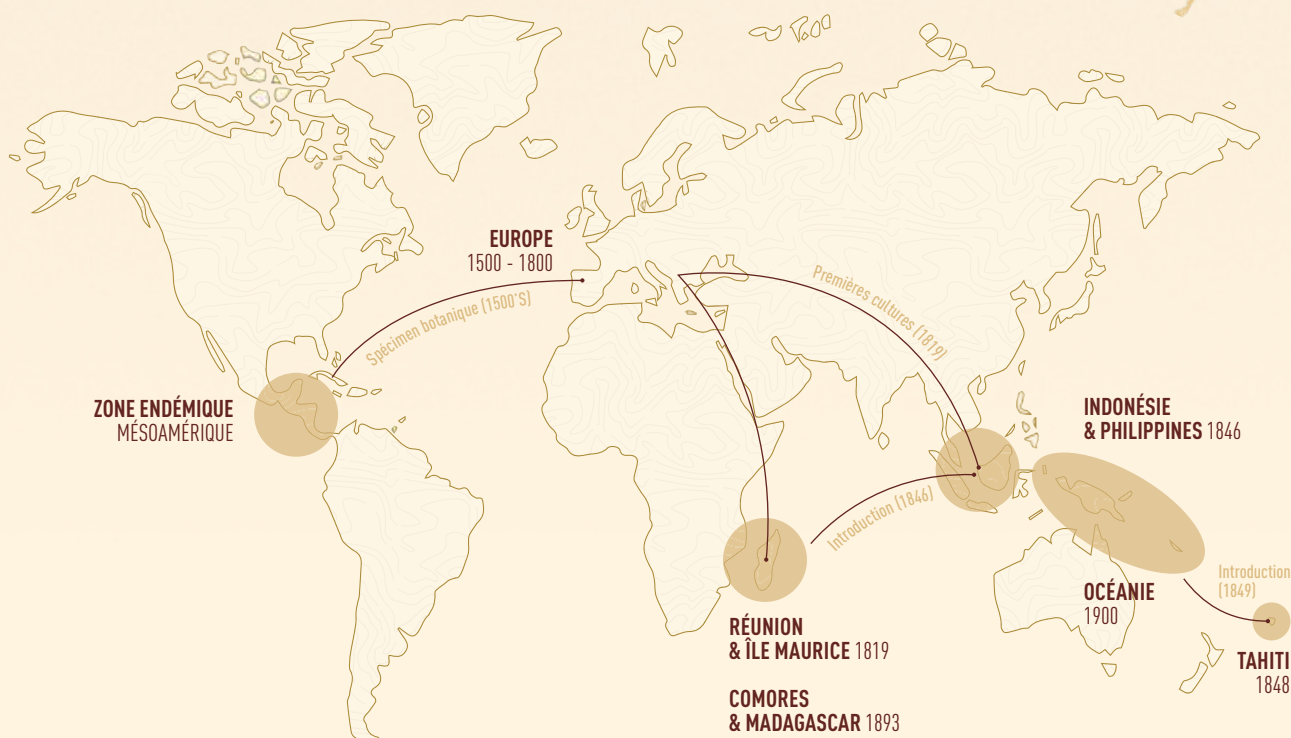


LA LÉGENDE D'EDMOND

En 1841, 22 ans après l'introduction de l'orchidée sur l'île de Bourbon (aujourd'hui la Réunion), **Edmond Albius**, jeune esclave, découvre une technique de fécondation manuelle de la fleur.

Il parvient 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 sur la canopée et se développent sur d'autres plantes supports en attendant que leurs racines atteignent le sol. 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 !



Enfin 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. Leurs pétales et sépales 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. (Voir page suivante)

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, Madagascar, Île Maurice et Comores) de celles produites sur d'autres territoires. Cette appellation correspond également à une méthode de préparation des gousses particulière et traditionnelle.

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**.

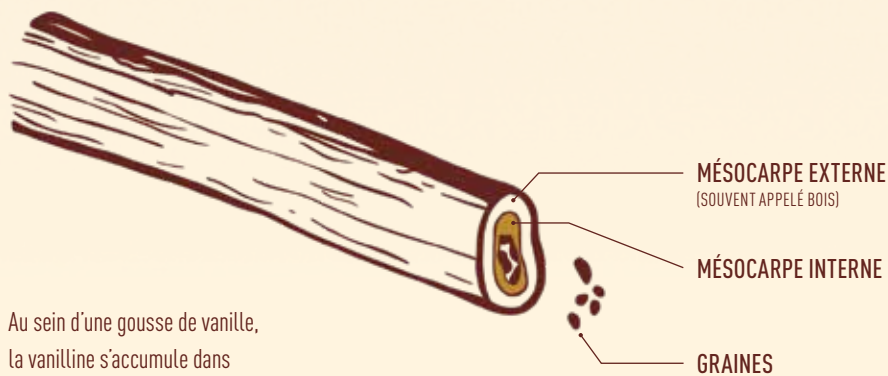


LA VANILLA POMPONA OU VANILLON

Originaires 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, mais aussi peu à peu en pâtisserie.

ANATOMIE D'UNE GOUSSE DE VANILLE

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 :



Au sein d'une gousse de vanille, la vanilline s'accumule dans la partie interne du mésocarpe.

LE SAVIEZ-VOUS ?

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.

Le mésocarpe externe, est l'enveloppe brune qui entoure le fruit. Le mésocarpe interne, protège les graines et favorise la synthèse de la vanilline. Cette dernière est un composé chimique aromatique naturel qui se développe dans la gousse. La **vanilline** est ainsi l'un des composants aromatiques de la vanille. Des centaines d'autres se développent au cours des étapes de préparation de la gousse pour contribuer à toute la diversité des arômes.

LA PRODUCTION DE VANILLE À TRAVERS LE MONDE

AUTRES
0,11 %



2.500 To / 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.

* Un fruit est dit déhiscent lorsque le processus de son ouverture se fait spontanément à maturité afin de libérer les graines.



VANILLE FENDUE

La *Vanilla Planifolia* donne un fruit déhiscent* (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 représentative.



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 **crystallisation** à l'extérieur de la gousse est due à un **taux élevé de vanilline** à l'intérieur de la gousse.



LES DIFFÉRENTES QUALITÉS DE VANILLE

LA VANILLA 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.

VANILLE ROUGE QUALITÉ EXTRACTION

ASPECT

Couleur rouge à bordeaux avec quelques striures.

TAUX D'HUMIDITÉ

De 20 à 27 %

Utilisée par les industriels pour la fabrication de produits dérivés (comme l'extrait de vanille).



VANILLE NOIRE QUALITÉ GOURMET

ASPECT

Couleur noire, souple et charnue.

TAUX D'HUMIDITÉ

De 30 à 38 %

Utilisée par les chefs en labo pour réaliser leurs recettes.



MADAGASCAR RÉGION MAROANTSETRA / MANANARA

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

GOUSSE DE VANILLE BIO NOIRE NON FENDUE

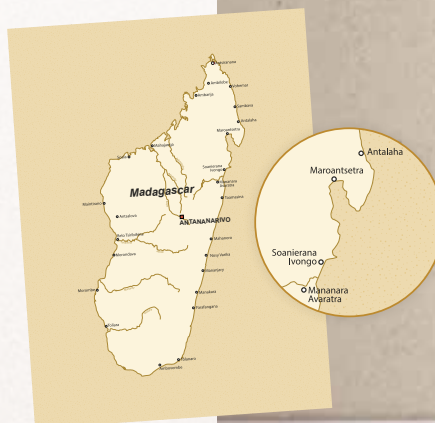


Produit issu de l'agriculture biologique

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.



VARIÉTÉ PLANIFOLIA VS 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-contre à gauche) 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. Pour que ces dernières développent tout leur potentiel aromatique il est préférable de ne pas polliniser toutes les fleurs d'une même liane. Ainsi, les gousses atteignent leur taille maximale et exhalent alors d'intenses notes boisées de tonka ou d'amande amère.



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 sentir l'odeur parfumée 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, et lorsqu'on noue la gousse, celle-ci ne doit pas casser.



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 taches 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-moisissure 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.



LA PRÉPARATION DES GOUSSES DE VANILLE

LA VANILLA 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.

LE SAVIEZ-VOUS ?

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

LES ÉTAPES CLÉS



1

FLORAISON & POLLINISATION MANUELLE

De septembre à décembre.
À partir de 2 à 3 ans après la plantation,
tous les ans.



2

CUEILLETTE

De juin à septembre. 8 à 9 mois après
floraison.



3

ÉCHAUDAGE

Élément : Eau à 70°C
Durée : 2 à 3 minutes selon la maturité
des gousses.
Objectif : provoquer l'arrêt végétatif
de la gousse.



4

ÉTUVAGE

En caisson capitonné de couverture
ou toile de jute et de gaine polyéthylène.
Durée : 48 h environ
Objectif : développer la vanilline
et les composés aromatiques (réaction
enzymatique naturelle).



5

SÉCHAGE

Au soleil puis à l'ombre.
Durée : 1 à 2 mois



6

AFFINAGE

Malle de bois capitonnée de papier
paraffiné.
Durée : 4 à 5 mois
Objectif : développer les arômes
secondaires.



7

CLASSEMENT

Tri suivant la couleur de la gousse.
Mesurage / jaugeage : mesurage
des bottillons à l'aide d'une jauge.



8

CONDITIONNEMENT & EXPÉDITION

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 l'abeille **Mélipone** pollinise naturellement la fleur de vanille.

Véritable acteur engagé, Norohy a choisi un **partenaire local** regroupant plus de **500 familles** qui cultivent la vanille. Ce partenaire accompagne chacune d'entre elles pour développer un modèle de « **forêts comestibles** » et promouvoir la **diversification des productions pour une agriculture durable**.

Nos gousses de vanille du Mexique présentent un profil aromatique complexe et intense, dévoilant des notes propres au terroir, **boisées, cacaotées avec une note de pruneau**.



MEXIQUE
RÉGION PAPANTLA / VERACRUZ



GOUSSE DE VANILLE NOIRE NON FENDUE



Espèce Botanique : *Vanilla Planifolia*

Notes aromatiques principales :
boisées, cacaotées, pruneau.



LA VANILLA X TAHITENSIS

L'histoire de celle que l'on surnomme l'or noir de Polynésie **début** 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 seront 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.

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 anisées, florales avec une pointe d'amande, de fève tonka et de balsamique.



ÎLE DE TAHAA



GOUSSE DE VANILLE DE TAHITI



Espèce Botanique : *Vanilla x Tahitensis*

Notes aromatiques principales :
anisées, fleuries, amande amère

Notre vanille de Tahiti est cultivée sur l'île de Tahaa et préparée sur l'île de Raiatea.

Pour aller plus loin dans la découverte de cette vanille subtile, nous avons fait le choix de vous proposer les deux principaux cultivars sur Tahiti :

- La variété dite « Tahiti » : des gousses plus petites, très concentrées en arômes fleuris et anisés.
- La variété « Haapape » : des gousses plus longues, plus grasses et plus épaisses et des arômes légèrement plus chocolatés.



LA VANILLA X TAHITENSIS

La *Vanilla x Tahitensis* est un fruit indéhiscent. Il n'est pas nécessaire d'effectuer les étapes d'échaudage et d'étuvage pour stopper son évolution comme sur la *Vanilla Planifolia*.

LES PRINCIPALES ÉTAPES DE TRANSFORMATION



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.



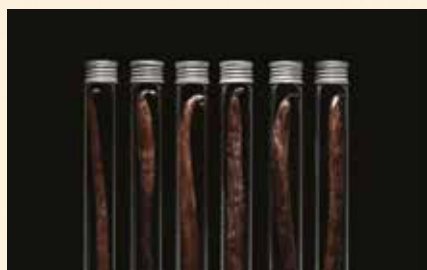
4

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

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.

LA CONSERVATION DES GOUSSES DE VANILLE

Pour préserver le meilleur de la vanille, notez qu'elle n'aime ni la chaleur, ni l'humidité, ni la lumière, ni l'air.



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 favoriserait la moisissure.



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.

LES 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 pour certaines préparations, attention à la liste d'ingrédients de certains produits du marché ! Beaucoup contiennent des colorants, des arômes ou des conservateurs ce que Norohy s'interdit !

Les produits issus de la vanille naturelle sont généralement préparés à partir de gousses ayant été triées au cours du processus de préparation. C'est pour cela que l'on utilise des gousses de qualité extraction.



La poudre de vanille peut être préparée de manière industrielle à base de gousses non épuisées, ou de gousses épuisées, issues du process d'extraction.

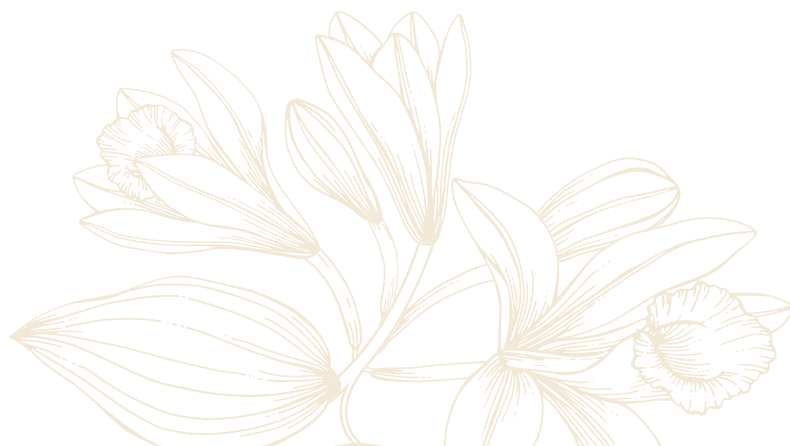


CONNAISSEZ-VOUS LA DIFFÉRENCE ENTRE EXTRAIT ET ARÔME DE VANILLE ?

Un extrait est issu de la gousse de vanille suite à un **procédé d'extraction** (cf schéma explicatif ci-après). À partir des gousses de vanille, on extrait l'**oléorésine** qui peut être assimilée à une huile essentielle, **extrêmement concentrée**.

L'**arôme** est quant à lui fabriqué via un **procédé de transformation chimique pour synthétiser de la vanilline**. Cette dernière est synthétisée à partir de matières premières peu coûteuses, comme l'eugénol, le gaiacol (un dérivé du pétrole), ou la curcumine. La vanilline est l'arôme le plus

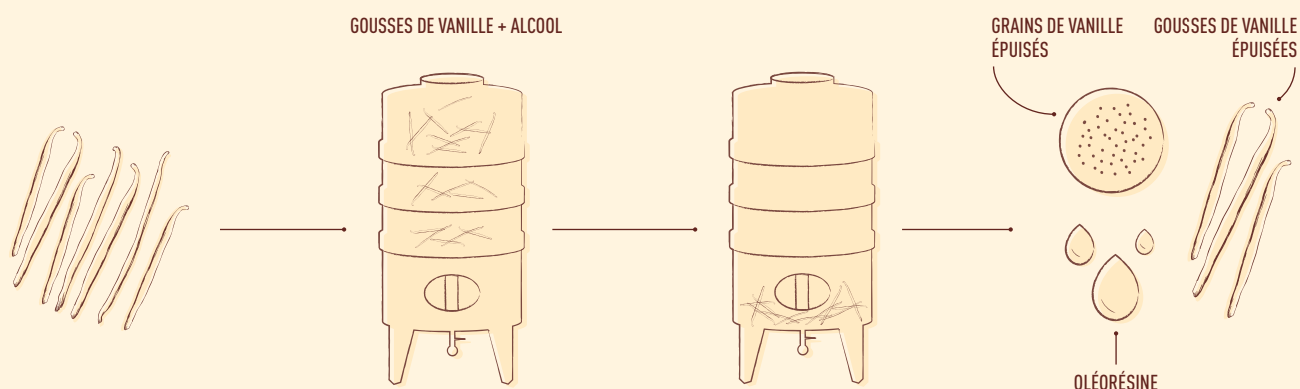
utilisé au monde, avec une production de 12 000 à 15 000 tonnes par an à destination des industriels de l'agroalimentaire. Ceci explique pourquoi aujourd'hui les consommateurs peuvent avoir une perception standardisée des notes organoleptiques associées à la vanille.



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

L'extraction des gousses de vanille a pour but d'en retirer l'oléorésine (qu'on appelle aussi « concentré de vanille » ou encore « extrait concentré. »)

De manière générale, l'oléorésine est une sécrétion naturelle d'espèces résineuses telles que les conifères, formée d'une essence et de la résine résultant de l'oxydation de cette essence. C'est cet exsudat végétal qu'on extrait et qui contient un concentré d'arômes, dont la vanilline principalement.



1

SÉLECTION DES GOUSSES

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

2

MACÉRATION DES GOUSSES

Durant plusieurs heures, les gousses de vanille macèrent dans de l'alcool entre différents bains successifs. Cela permet de garantir 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 séparer la matière solide de celle liquide.

4

SÉPARATION DE L'OLÉORÉSINE ET DES GOUSSES ÉPUISÉES

L'oléorésine sert à la préparation de l'extrait. Les grains de vanille épuisés sont valorisés en marquants visuels dans le produit final. Les gousses épuisées sont généralement transformées en poudre.

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.

L'oléorésine est donc un produit ultra-concentré et difficile à utiliser comme produit « pur » en pâtisserie. Elle va servir de base à de nombreux produits dérivés de la vanille : extrait de vanille, pâte, etc...

TADOKA
LA JUSTE DOSE DE VANILLE

La première dose solide 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**.

MADAGASCAR
PAPOUASIE-NOUVELLE-GUINÉE

LE NOM TADOKA

[TADA] = justesse des proportions /
rencontre en Malgache

[AUKA] = facile en Papou



L'ALLIANCE UNIQUE DE LA VANILLE PLANIFOLIA ET TAHITENSIS DANS UNE SIMPLE DOSE

Grains de vanille épuisés pour apporter du visuel aux créations

Gousse de vanille Planifolia en poudre (Madagascar) notes boisées



Concentré de vanille notes aromatiques puissantes, rondes et épicées

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

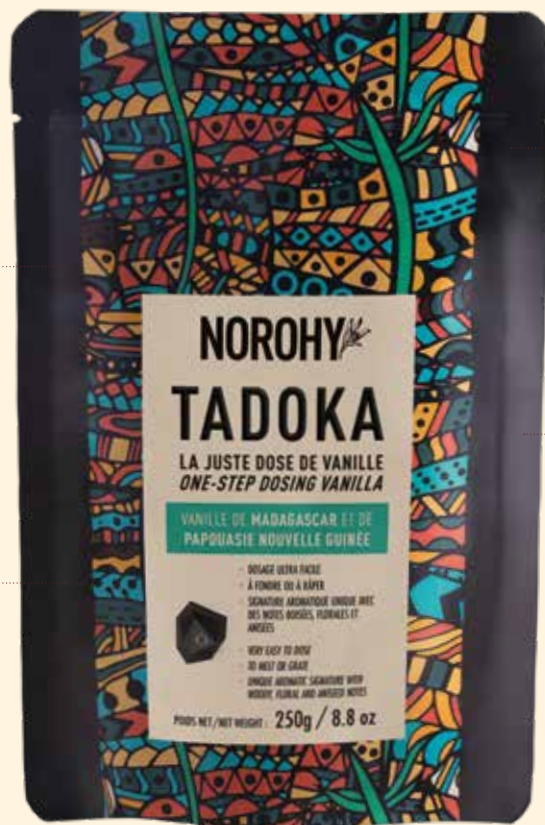
Beurre de cacao Ingrédient liant, qui fixe les arômes et facilite la fonte rapide



Une recette
Clean Label



Une recette
co-développée
avec des chefs



Dosage ultra facile à fondre : 1 à 2 dose/Kg de préparation
1 dose = 4 g



Origine Madagascar et Papouasie-Nouvelle-Guinée, une signature aromatique inédite, l'alliance parfaite des 2 variétés (*Planifolia* et *Tahitensis*) pour le juste équilibre aromatique

LE CONCEPT VANIFUSION

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 des arômes. Nous connaissons l'importance de tenir le rythme de production en labo et de maîtriser le coût des matières premières dans vos recettes. Vous accompagner au quotidien pour un usage de la vanille plus juste et éclairé fait partie de notre mission.

En collaboration avec des pâtisseries de l'École Valrhona et des clients passionnés de vanille, 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.



Vanifusion existe aussi avec de la vanille en provenance de Papouasie-Nouvelle-Guinée pour retrouver les notes anisées et florales de la variété *Tahitensis*.

ZOOM SUR LA RECETTE DE VANIFUSION

Grains de vanille épaisés pour apporter du visuel aux créations

Gousse de vanille en poudre, notes : boisées caractéristiques de la gousse



Concentré de vanille notes aromatiques puissantes, rondes et vanillées

Sucre de canne pour faciliter le dosage et la conservation



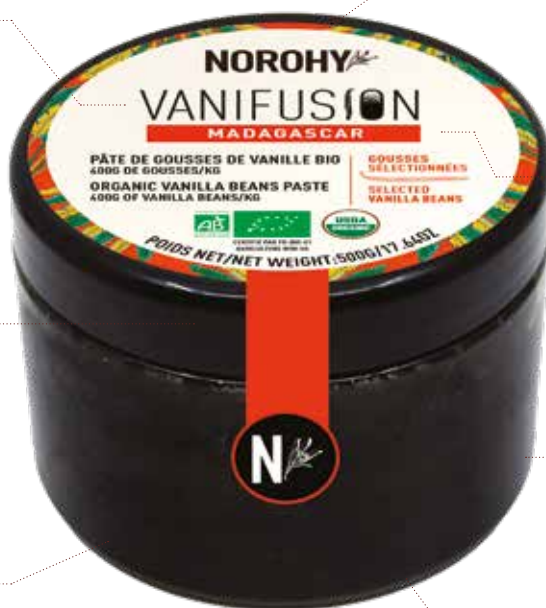
La fusion de tous les composants de la gousse de vanille. Une recette sans additif ni exhausteur de goût



Une recette co-développée avec des chefs



Pot 100 % recyclable



Une texture facile à doser
5 g de pâte = 3 g de gousses



Gousses sélectionnées
Madagascar



Espèce botanique des gousses :
Vanilla Planifolia



LES DIFFÉRENTS USAGES DE LA VANILLE EN LABO

« 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. »



RÉMI POISSON

**CHEF PÂTISSIER FORMATEUR
À L'ÉCOLE VALRHONA**



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.



L'INFUSION

POURQUOI INFUSER ?

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 :

INFUSION À FROID (OU MACÉRATION)

Température : 4 °C

Temps : 24h

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)

Nos essais n'ont montré aucune différence aromatique en infusant à une température plus élevée. À la dégustation (sur base lait) : notes boisées et rondes.

Notes aromatiques boisées et gourmandes

INFUSION « CLASSIQUE » (RECOMMANDATION)

8 g de gousses / L de préparation*

Les gousses sont fendues puis grattées pour y 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).



NOTE SUR LES INFUSIONS

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 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 !

QUE FAIRE DES GOUSSES APRÈS INFUSION ?

- Les ajouter à du sirop ou du rhum pour aromatiser.
- Les faire sécher pour fabriquer de la poudre de vanille : les passer en étuve ou tout simplement au four à 90°C.
- Il est également possible d'ajouter vos gousses épuisées dans un praliné, dans du sucre ou de les mixer tout simplement avec le sucre pour en faire du sucre vanillé.



ALTERNATIVE À L'INFUSION CLASSIQUE

Découper les gousses en tronçons puis mixer dans le lait ou la crème pour plus d'intensité aromatique. La préparation (en général le lait) est ensuite passée au chinois afin de récupérer les quelques morceaux plus importants qui n'ont pas été bien mixés.

On obtient une préparation très riche en grains et très intense en arômes boisés. On retrouve une complexité aromatique issue des grains de vanille ainsi que du bois de la gousse.



FABRIQUER SA PROPRE 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.



RECETTE DE PÂTE DE VANILLE « MAISON »



Vanille gousse Madagascar,
Mexique ou Tahiti NOROHY.....250 g
Sucre inverti.....250 g

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 donc 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.



LES USAGES DE LA VANILLE EN LABO - SYNTHÈSE

Le tableau ci-dessous présente un récapitulatif des différents usages des produits de la gamme Norohy pour trouver celui qui vous convient le mieux :



SOLUTION AROMATIQUE	GOUSSES DE VANILLE ENTIÈRES (MADAGASCAR, TAHITI ET MEXIQUE)			EXTRAIT DE VANILLE BIO	VANIFUSION PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE BIO	POUDRE DE VANILLE DE MADAGASCAR BIO	TADOKA
UTILISATION	Gousses grattées et infusées	Gousses découpées en tronçon puis broyées	Pâte « maison »				
DOSAGE RECOMMANDÉ	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 / 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 faire fondre
INFUSION (TEMPÉRATURE/ TEMPS)	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	1 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	

**SYNTHÈSE DES PROFILS
DE NOS PRODUITS VANILLE**



Si chaque gousse de vanille et chaque récolte sont uniques, on peut tout de même établir des tendances aromatiques par terroir. Ainsi, 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**.

DU CAFÉIER AUX GRAINS

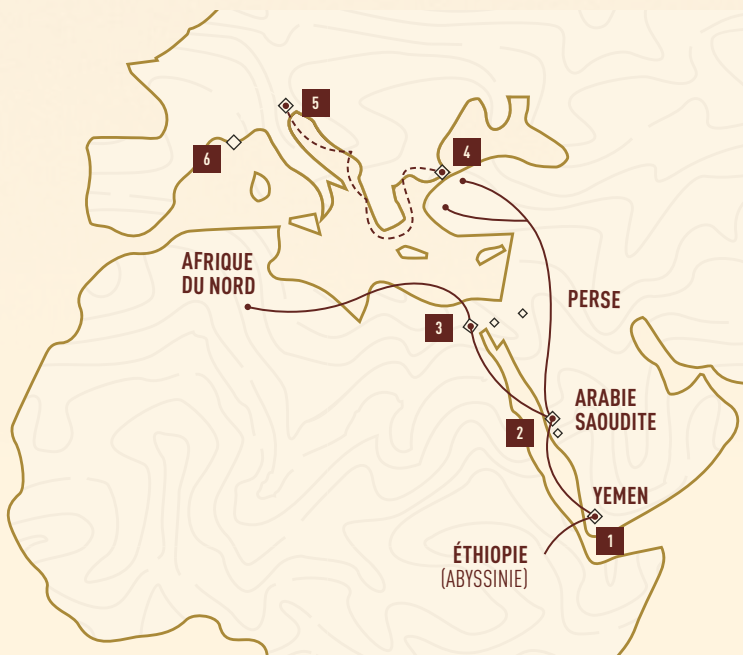
HISTOIRE ET CULTURE

La consommation du café arabica est ancienne : le caféier faisait déjà l'objet de cueillette il y a 4000 ans, en Éthiopie, dont il est originaire. Il était utilisé sous différentes formes. Les feuilles étaient infusées, la pulpe séchée servait de décoction et les feuilles hachées étaient cuisinées.

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.

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.

INTRODUCTION DU CAFÉ DANS LE MONDE



LÉGENDE

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

LA LÉGENDE DU CAFÉ

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 prier 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.



LE SAVIEZ-VOUS ?

Après le pétrole, le café est la matière première la plus commercialisée sur le marché mondial.

LES 2 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**.

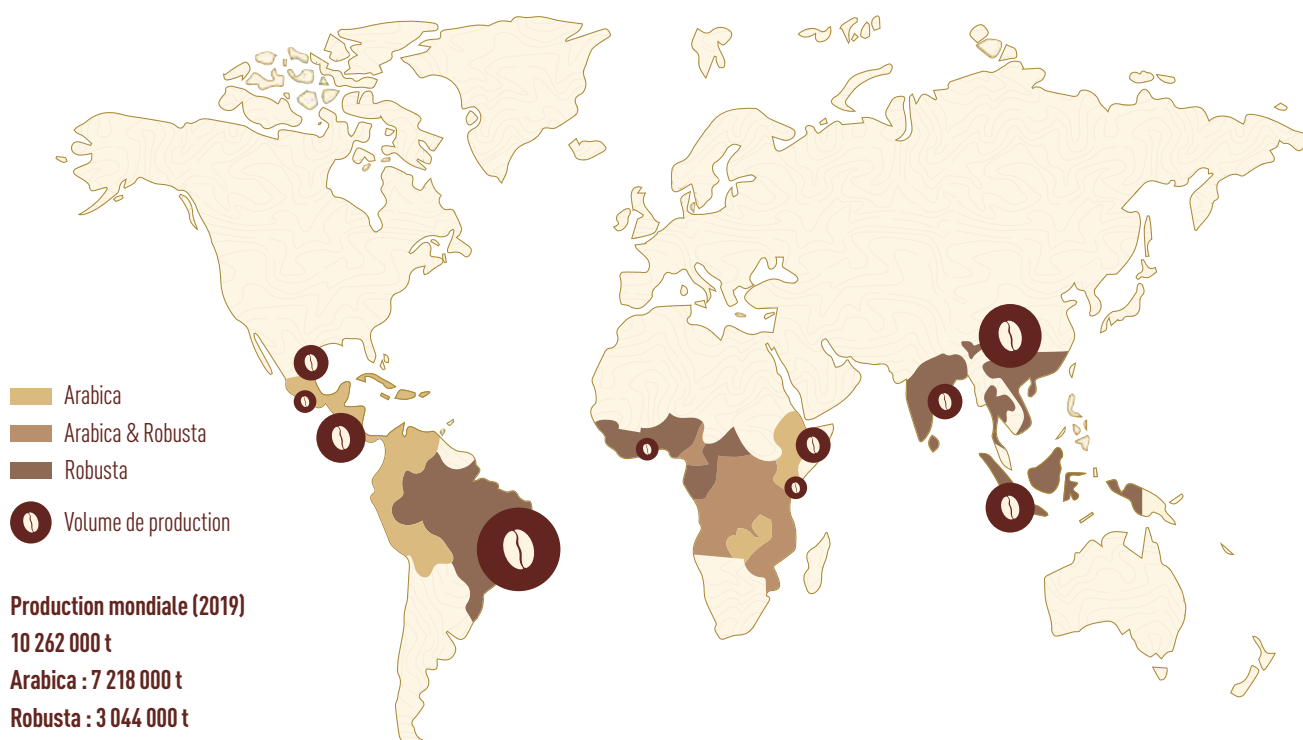


ARABICA

Origine : Éthiopie
Caféine : 0,8 % à 1,4 %
Goût : Doux et acidulé
Altitude : 1 000 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 %



LES ÉTAPES DE TRANSFORMATION : DE LA CERISE DE CAFÉ AU GRAIN

LE SAVIEZ-VOUS ?

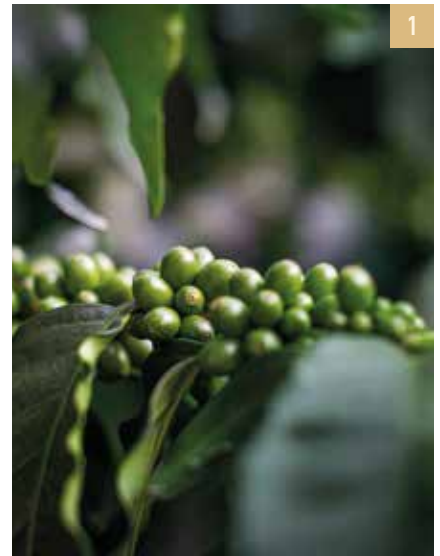
Le caféier produit en moyenne 2,5 Kg de cerises, desquelles on extrait 500 g de grains de café verts qui donneront 400 g de café après torréfaction. Il faut 1 Kg de cerise de café pour obtenir 300 g de café vert.

LES PRINCIPALES ÉTAPES DE TRANSFORMATION

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 ».



2

LA RÉCOLTE

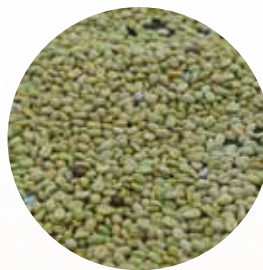
La récolte des cerises de café s'effectue à la main dès que les cerises virent au rouge, à pleine maturité.



3

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.



4

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.



5

TRI & EXPÉDITION

Après un tri minutieux, les grains de café sont conditionnés pour leur exportation.



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 ne pouvions donc nous résoudre à perdre 50 % de l'intensité aromatique du café en procédant par extraction. C'est pour cela que nous avons créé la première pâte de grains de café.

Norohy a souhaité s'affranchir de tous les désagréments habituels de l'aromatation au café, (ajout d'eau via un expresso, temps d'infusion des grains...) pour ne préserver que les arômes du café.

Notre secret ? 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. Les grains sont alors **broyés très finement (quelques 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.

APPORTEZ À VOS CRÉATIONS

LE CARACTÈRE FRUITÉ ET GRILLÉ DU CAFÉ 100 % ARABICA VARIÉTÉ MOKA GUJI



Une recette Clean Label sans additif ni exhausteur de goût



70 % de café



Une recette co-développée avec des chefs



Pot 500 g en PET 100 % recyclé et recyclable



Une texture facile à doser 20 à 40 g/Kg



Grains de café sélectionnés sur un territoire spécifique Moka Guji, Éthiopie



Certification biologique et commerce équitable

Le label des Producteurs Paysans garantit un commerce équitable exclusivement centré sur la petite agriculture paysane

DU BIGARADIER À L'EAU DE FLEUR D'ORANGER

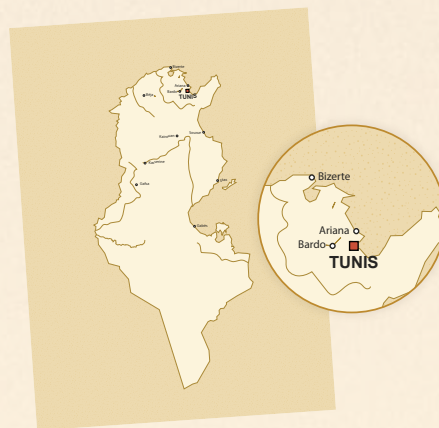
HISTOIRE ET CULTURE

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.

C'est ainsi que 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.

DE GRASSE AU CAP BON

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 grassois 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.



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

LE BIGARADIER, L'ARBRE ZÉRO DÉCHET

Le bigaradier n'est pas un oranger comme les autres. C'est un des rares arbres dont toutes les parties sont exploitables.

LE SAVIEZ-VOUS ?

L'origine du nom Bigaradier vient du provençal « bigarrat », qui signifie « bariolé. »

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

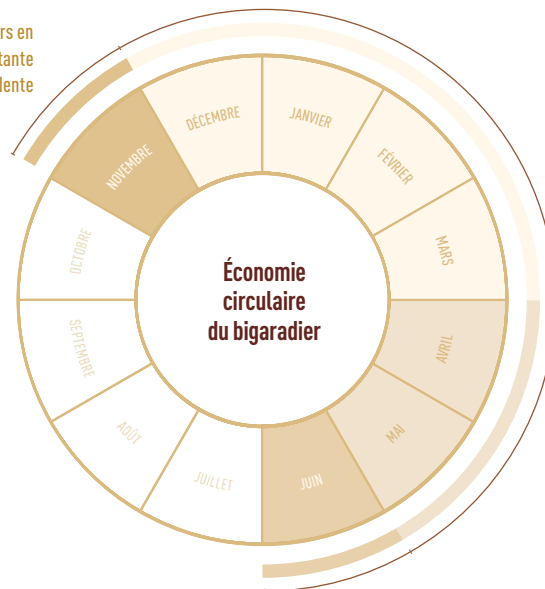
CYCLE DE PRODUCTION DU BIGARADIER

RÉCOLTE ET ENTRETIEN DE L'ARBRE

LE SAVIEZ-VOUS ?

Le bigaradier a une très longue longévité, il peut vivre jusqu'à 600 ans !

Récolte des fleurs en quantité moins importante que la précédente



Récolte des oranges pour fabrication des confitures, vin d'orange, orangettes...

Récolte des fleurs pour la fabrication de néroli et de l'eau de fleur d'oranger (co-produit)



Taille des arbres pour récupérer les Brouts destinés à l'huile essentielle de Petit-Grain



LES DIFFÉRENTS TYPES D'AROMATISATION DE L'EAU DE FLEUR D'ORANGER

Il existe 3 types d'aromatisation :

L'ARÔME DE FLEUR D'ORANGER

Molécules aromatisantes obtenues par synthèse chimique.

L'ARÔME NATUREL DE FLEUR D'ORANGER

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

L'EAU DE FLEUR D'ORANGER

Également appelé hydrolat, elle est obtenue par distillation à la vapeur d'eau des fleurs fraîches du bigaradier.



LES ÉTAPES DE TRANSFORMATION DE LA FLEUR À L'EAU DE FLEUR D'ORANGER

La production de notre fleur d'oranger Bio est issue d'une trentaine de producteurs de la région du Cap Bon.

LES PRINCIPALES ÉTAPES DE TRANSFORMATION

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. (1 cueilleur peut récolter jusqu'à 10 Kg de fleurs d'oranger par jour).



2

LE TRI DES FLEURS

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



3

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.



4

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.

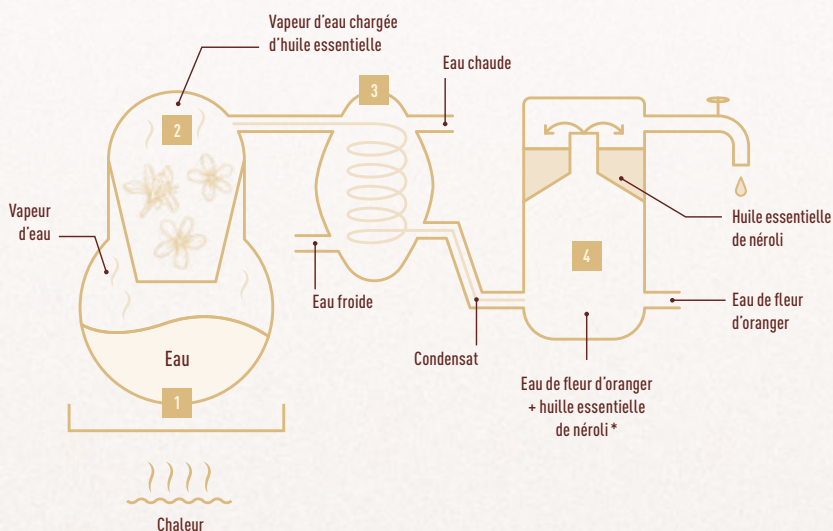


5

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 d'oranger 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 D'EAU



*** La différence de densité entre l'eau de fleur d'oranger et de l'huile essentielle de néroli permet leur séparation. Néanmoins il reste toujours un peu d'essence de néroli dans l'eau de fleur d'oranger : c'est elle qui va donner le parfum floral typique à l'eau de fleur d'oranger.**

ÉTAPE 1

Les fleurs d'oranger 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 de fleur d'oranger.

ÉTAPE 3

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

ÉTAPE 4

Le condensat contient l'eau de fleur d'oranger et l'huile essentielle de néroli séparées grâce à leur différence de densité.

EAU DE FLEUR D'ORANGER

PARTICULARITÉ DE L'EAU DE FLEUR D'ORANGER NOROHY

Lors de la seconde distillation, nous avons fait le choix de concentrer 2 fois plus l'eau de fleur d'oranger en essence de néroli, pour assurer une intensité aromatique dans vos préparations.

C'est pourquoi vous retrouvez le taux d'essence à l'embouteillage en donnée variable sur l'étiquette.

LE SAVIEZ-VOUS ?

1 tonne de fleurs fraîches de bigaradier distillées fournit en moyenne 600 L d'eau de fleur d'oranger et 1 kg de néroli. Le rendement du néroli est d'environ de 0,1 %.



Eau de fleurs d'oranger sélectionnées, un procédé de fabrication spécifique pour assurer un fort potentiel aromatique en application



Dosage recommandé
20 à 40 g/Kg



Bouteille de 750 mL en RPET
100 % recyclé et recyclable



Teneur en essence garantie
à l'embouteillage



Fleurs d'oranger Bio,
sélectionnées sur la région
de Cap Bon en Tunisie



Une cuisson prolongée ou trop intense peut altérer les arômes particulièrement volatiles de l'eau de fleur d'oranger.

LA GAMME DE PRODUITS NOROHY

GOUSSES DE VANILLE DE MADAGASCAR

PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE DE PAPOUSIE-NOUVELLE-GUINEE

PÂTE DE GOUSSES DE VANILLE DE MADAGASCAR

TADOKA

GOUSSES DE VANILLE DE TAHITI

GOUSSES DE VANILLE EN POUDRE

EXTRAIT

GOUSSES DE VANILLE DU MEXIQUE

LES RECETTES INDISPENSABLES PAR L'ÉCOLE VALRHONA



Les chefs de l'école Valrhona ont retravaillé nos recettes autour de la **Gourmandise Raisonnée**, la philosophie du **moins et du mieux** initiée il y a plusieurs années par Frédéric Bau. Nous partageons sa conviction qu'un dessert se doit d'être **beau, bon et sain**.

01

LES PÂTES & BASES

Pâte sucrée
Pâte à brioche
Base de cake

02

TEXTURES CRÉMEUSES

Crème pâtissière
Crème anglaise
Namelaka
Ganache macaron

03

TEXTURES MOUSSEUSES

Chantilly
Mousse
Ganache montée

04

GLACERIE

Glace soft
Crème glacée

05

CHOCOLATERIE & CONFISERIE

Ganache à cadrer
Praliné
Guimauve
Crème goûter
Chocomel

LÉGENDE DES RECETTES



GOUSSES
DE VANILLE



PÂTE DE GOUSSES
DE VANILLE



EXTRAIT



GOUSSES DE VANILLE
EN POUDRE



TADOKA



PÂTE DE GRAINS
DE CAFÉ



EAU DE FLEUR
D'ORANGER

● Application possible ●● Application recommandée ●●● Produit idéal dans cette application

PÂTES & BASES

Nous avons choisi de ne pas arrondir le poids des ingrédients dans les recettes qui suivent afin de rester le plus précis possible.

Le poids total de la recette ne tient pas compte du poids de la vanille.

PÂTE SUCRÉE VANILLE

CALCULÉE POUR 1 000 G



Beurre sec 84 %.....	228 g
Sel.....	3 g
Sucre glace.....	170 g
Amande blanche poudre extra fine SOSA	57 g
Œufs entiers.....	96 g
Farine T55.....	114 g
Farine T55.....	332 g
Aromatique.....	Cf. Tableau ci-dessous

Procéder à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, le produit aromatique de votre choix, les œufs et la première quantité de farine. Attention à ne pas **monter** l'appareil. Dès que le mélange est homogène, **ajouter** la deuxième quantité de farine, de façon très brève.



PRODUITS	GOUSSES DE VANILE	POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE	VANIFUSION	EXTRAIT	TADOKA	PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ	EAU DE FLEUR D'ORANGER
DOSAGE RECOMMANDÉ	3 à 6 g	4 g	5 g	20 g	Non recommandé pour cet usage	20 g	20 g
RECOMMANDÉ POUR CETTE APPLICATION	•	•••	•	•		•	•

PÂTE À BRIOCHE

CALCULÉE POUR 1 000 G



Farine T45.....	425 g
Œufs entiers.....	215 g
Lait entier UHT.....	45 g
Sucre semoule.....	45 g
Sel.....	5 g
Levure fraîche.....	10 g
Beurre sec 84 %.....	255 g
Aromatique.....	Cf. Tableau ci-dessous

Température de base : 50 °C.

Au pétrin, **fraser** tous les ingrédients sauf le beurre et le sucre. **Pétrir** pendant 5 minutes en première vitesse, puis 7 minutes en deuxième vitesse

et **incorporer** le beurre et le sucre progressivement.

Pétrir en première vitesse jusqu'à décollement de la pâte et l'obtention d'un réseau glutineux.

Laisser pointer 2 heures à température ambiante.

Rabattre, aplatir et filmer la pâte puis **réserver** au réfrigérateur à 2 °C pendant 12 heures minimum.

Peser, façonner et dorer. Laisser un apprêt

à 26 °C, puis **dorer** à nouveau.

Cuisson : 160 / 180°C.

PRODUITS	GOUSSES DE VANILLE	POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE	VANIFUSION	EXTRAIT	TADOKA	PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ	EAU DE FLEUR D'ORANGER
DOSAGE RECOMMANDÉ	10 g	4 g	20 g	40 g	Non recommandé pour cet usage	30 g	20 g
APPLICATION DU PRODUIT	• •	• • •	• • •	•		• •	• • •

PÂTE À CAKE

CALCULÉE POUR 1 000 G

Farine T55.....	239 g
Levure chimique.....	5 g
Œufs entiers.....	208 g
Jaunes d'œufs.....	49 g
Sucre semoule.....	211 g
Sucre inverti.....	21 g
Sel.....	4 g
Crème UHT 35 %.....	105 g
BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ	158 g
Aromatique.....	Cf. Tableau ci-dessous

Tamiser ensemble la farine et la levure chimique. **Mélanger** au fouet les œufs, les jaunes avec le sucre semoule, le sucre inverti, le sel et le produit aromatique de votre choix (sauf pour TADOKA à ajouter ultérieurement). **Ajouter** les poudres tamisées, la crème et le beurre fondu chaud ainsi que TADOKA à 45/48°C. **Réserver**. Pour une meilleure texture, **laisser reposer** 12 h.



PRODUITS	GOUSSES DE VANILLE	POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE	VANIFUSION	EXTRAIT	TADOKA	PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ	EAU DE FLEUR D'ORANGER
DOSAGE RECOMMANDÉ	16 g	6 g	15 g	24 g	2 doses	25 g	20 g
RECOMMANDÉ POUR CETTE APPLICATION	• •	• • •	• • •	• •	•	• •	• •

COQUE MACARON

UNE RECETTE ORIGINALE DE L'ÉCOLE VALRHONA



Sucre glace.....	250 g
Amande blanchie poudre extra fine SOSA.....	250 g
Blancs d'œufs.....	85 g
Sucre semoule.....	250 g
Eau.....	85 g
Blancs d'œufs.....	85 g
Aromatique.....	Cf. Tableau ci-dessous

Tamiser ou **mixer** ensemble la poudre d'amandes et le sucre glace. **Cuire** les 300 g de sucre semoule et l'eau à 110/112°C, et **verser** sur 100 g de blancs montés. **Monter** jusqu'à ce que le mélange tiédisse.

Ajouter les 100 g de blancs non montés. **Mélanger** aux poudres avec l'ingrédient NOROHY 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.

PRODUITS	GOUSSES DE VANILLE	POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE	VANIFUSION	EXTRAIT	TADOKA	PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ	EAU DE FLEUR D'ORANGER
DOSAGE RECOMMANDÉ	8 g	6 g	5 g	Non recommandé pour cet usage	Non recommandé pour cet usage	24 g	Non recommandé pour cet usage
RECOMMANDÉ POUR CETTE APPLICATION	• • •	• • •	•			• • •	

TEXTURES CRÉMEUSES

Nous avons choisi de ne pas arrondir le poids des ingrédients dans les recettes qui suivent afin de rester le plus précis possible. Le poids total de la recette ne tient pas compte du poids de la vanille.

CRÈME PÂTISSIÈRE

UNE RECETTE ORIGINALE DE L'ÉCOLE VALRHONA



Lait entier UHT..... 1 000 g
Œufs entiers..... 180 g
Sucre semoule..... 80 g
Amidon de maïs..... 160 g
Aromatique..... Cf. Tableau ci-dessous

Porter à ébullition le lait et **verser** sur le mélange œufs, sucre et amidon. **Cuire** le tout jusqu'à ébullition. Hors du feu, **émulsionner** à la maryse en versant progressivement sur l'aromatique choisi. **Mixer** intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion. **Refroidir** rapidement.



PRODUITS	GOUSSES DE VANILE	POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE	VANIFUSION	EXTRAIT	TADOKA	PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ	EAU DE FLEUR D'ORANGER
DOSAGE RECOMMANDÉ	10 g	4 g	5 à 10 g	20 g	2 doses	20 à 40 g	20 à 40 g
RECOMMANDÉ POUR CETTE APPLICATION	● ● ●	●	● ●	● ●	● ●	●	● ●

CRÈME ANGLAISE

CALCULÉE POUR 1 000 G



Lait entier UHT..... 620 g
Crème UHT 35 %..... 150 g
Jaune d'œufs..... 150 g
Sucre semoule..... 75 g
Aromatique..... Cf. Tableau ci-dessous

Chauffer la crème avec la vanille. **Verser** sur les jaunes d'œufs préalablement mélangés avec le sucre. **Cuire** le tout à la nappe à 82°C, **passer** au chinois étamine et **réserver** en refroidissant rapidement.

PRODUITS	GOUSSES DE VANILE	POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE	VANIFUSION	EXTRAIT
DOSAGE RECOMMANDÉ	16 g	6 g	15 g	24 g
RECOMMANDÉ POUR CETTE APPLICATION	● ●	● ● ●	● ● ●	● ●

NAMELAKA

CALCULÉE POUR 1 000 G

Lait entier UHT.....	205 g
Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	5 g
Crème UHT 35 %.....	410 g
CHOCOLAT OPALYS 33 % VALRHONA	380 g
Aromatique.....	Cf. Tableau ci-dessous

Porter le lait à ébullition avec le produit aromatique de votre choix, **ajouter** la gélatine réhydratée. **émulsionner** à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.

Mixer intensément pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème froide et mixer à nouveau.

Laisser cristalliser au réfrigérateur.



PRODUITS	GOUSSES DE VANILLE	POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE	VANIFUSION	EXTRAIT	TADOKA	PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ	EAU DE FLEUR D'ORANGER
DOSAGE RECOMMANDÉ	8 à 16 g	3 à 6 g	5 à 10 g	20 g	1 à 2 doses	20 à 40 g	20 à 40 g
RECOMMANDÉ POUR CETTE APPLICATION	● ● ●	●	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	● ●

GANACHE INTENSE MACARON

CALCULÉE POUR 1 000 G



CHOCOLAT OPALYS 33 % VALRHONA	525 g
BEURRE CACAO	70 g
Lait entier UHT.....	235 g
Crème UHT 35 %.....	155 g
Pectine X58 SOSA	3 g
Sucre semoule.....	12 g
Aromatique.....	Cf. Tableau ci-dessous

Chauffer le lait, la crème à 40/45 °C avec le produit aromatique de votre choix. **Incorporer** le mélange sucre-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. **Laisser cristalliser** 12 heures minimum en chambre à chocolat à 16 °C.



PRODUITS	GOUSSES DE VANILLE	POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE	VANIFUSION	EXTRAIT	TADOKA	PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ	EAU DE FLEUR D'ORANGER
DOSAGE RECOMMANDÉ	8 à 16 g	3 à 6 g	20 g	45 g	2 doses	20 à 40 g	20 à 40 g
RECOMMANDÉ POUR CETTE APPLICATION	● ● ●	● ●	● ● ●	●	● ● ●	● ●	● ●

TEXTURES MOUSSEUSES

Nous avons choisi de ne pas arrondir le poids des ingrédients dans les recettes qui suivent afin de rester le plus précis possible. Le poids total de la recette ne tient pas compte du poids de la vanille.

CHANTILLY

CALCULÉE POUR 1 000 G



Crème UHT 35 %..... 952 g
Sucre semoule..... 48 g
Aromatique..... Cf. Tableau ci-dessous

Fusionner la crème bien froide avec le produit aromatique de votre choix et le sucre.

Réserver au frais.



PRODUITS	GOUSSES DE VANILE	POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE	VANIFUSION	EXTRAIT	TADOKA	PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ	EAU DE FLEUR D'ORANGER
DOSAGE RECOMMANDÉ	3 à 6 g	3 à 6 g	5 à 10 g	20 g	Non recommandé pour cet usage	20 à 40 g	20 à 40 g
RECOMMANDÉ POUR CETTE APPLICATION	••	•	•••	••		•	•

MOUSSE ALLÉGÉE

CALCULÉE POUR 1 000 G



Gélatine poudre 220 Bloom **SOSA**..... 8 g
Eau d'hydratation..... 40 g
Lait entier UHT..... 190 g
Crème UHT 35 %..... 385 g
CHOCOLAT OPALYS 33 % VALRHONA..... 380 g
Aromatique..... Cf. Tableau ci-contre

Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion. **Vérifier** la température de cette base à 26/29°C et **incorporer** progressivement la crème montée mousseuse. **Utiliser** aussitôt et **surgeler**.

Chauffer le lait avec le produit aromatique de votre choix et **ajouter** la gélatine préalablement réhydratée. **Émulsionner** à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.



PRODUITS	GOUSSES DE VANILLE	POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE	VANIFUSION	EXTRAIT	TADOKA	PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ	EAU DE FLEUR D'ORANGER
DOSAGE RECOMMANDÉ	3 à 6 g	3 à 6 g	5 à 10 g	20 g	1 à 2 doses	20 à 40 g	20 à 40 g
RECOMMANDÉ POUR CETTE APPLICATION	● ● ●	●	● ● ●	●	● ● ●	● ●	●

GANACHE MONTÉE

CALCULÉE POUR 1 000 G

EMPOIS DE BASE

Lait entier UHT.....445 g
Fécule de pommes de terre.....15 g

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

GANACHE MONTÉE

Empois de base.....445 g
Gélatine poudre 220 Bloom **SOSA**.....5 g
Eau d'hydratation.....445 g

CHOCOLAT OPALYS 33 % VALRHONA.....380 g
Crème UHT 35 %.....410 g
Aromatique.....Cf. Tableau ci-dessous

Peser la quantité d'empois de base chaud nécessaire pour la recette avec le produit aromatique de votre choix 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	GOUSSES DE VANILLE	POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE	VANIFUSION	EXTRAIT	TADOKA	PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ	EAU DE FLEUR D'ORANGER
DOSAGE RECOMMANDÉ	8 à 16 g	3 à 6 g	5 à 10 g	20 g	1 à 2 doses	20 à 40 g	20 à 40 g
RECOMMANDÉ POUR CETTE APPLICATION	● ● ●	●	● ● ●	●	● ●	● ● ●	●

LA GLACERIE

Nous avons choisi de ne pas arrondir le poids des ingrédients dans les recettes qui suivent afin de rester le plus précis possible.

Le poids total de la recette ne tient pas compte du poids de la vanille.

GLACE SOFT

CALCULÉE POUR 1 000 G



Lait entier UHT.....	669 g
Lait en poudre 1 % MG.....	22 g
Sucre semoule.....	138 g
Glucose en poudre DE33 SOSA	69 g
Dextrose SOSA	20 g
Crème UHT 35 %.....	54 g
Stabilisateur combiné.....	4 g
Aromatique.....	Cf. Tableau ci-dessous

Effectuer une pesée rigoureuse de tous les ingrédients. Dans l'ordre, **verser** le lait dans l'appareil de cuisson (casserole ou pasteurisateur). À 25°C, **compléter** avec la poudre de lait. À 30°C, **ajouter** les sucres (sucre, glucose atomisé et dextrose) ainsi que la solution aromatique choisie.

À 40°C, **incorporer** les produits gras, (la crème et la pâte de vanille ou TADOKA ou la pâte de grains de café). À 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 **ajouter** l'eau de fleur d'oranger, **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 mûrir** le mix au minimum 12 heures à 4°C. **Placer** dans la machine à glace soft, **turbiner** à la demande et **consommer** aussitôt.



PRODUITS	GOUSSES DE VANILLE	POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE	VANIFUSION	EXTRAIT	TADOKA	PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ	EAU DE FLEUR D'ORANGER
DOSAGE RECOMMANDÉ	8 à 16 g	3 à 6 g	20 g	45 g	1 dose	20 g	25 g
RECOMMANDÉ POUR CETTE APPLICATION	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	● ● ●	● ●



CRÈME GLACÉE

CALCULÉE POUR 1 000 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 et l'ingrédient vanille de votre choix. À 30°C, **ajouter** les sucres. À 35°C **ajouter** les jaunes et les produits gras (crème et pâte de café) À 45°C, **ajouter** les 10 % de sucre mélangés au stabilisateur. **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 à - 18°C.



RECETTE	CRÈME GLACÉE À LA VANILLE					CRÈME GLACÉE AU CAFÉ	CRÈME GLACÉE À L'EAU DE FLEUR D'ORANGER
PRODUITS	GOUSSES DE VANILLE	POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE	VANIFUSION	EXTRAIT	TADOKA	PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ	EAU DE FLEUR D'ORANGER
DOSAGE RECOMMANDÉ	8 à 16 g	5 g	18 à 26 g	45 g	2 doses	25 g	25 g
RECOMMANDÉ POUR CETTE APPLICATION	● ● ●	● ● ●	● ● ●	●	● ●	● ● ●	● ● ●
LAIT ENTIER UHT	540 g					550 g	530 g
LAIT PONDRE 1 % MG	38 g					35 g	40 g
CRÈME UHT 35 %	200 g					170 g	200 g
SUCRE SEMOULE	125 g					115 g	100 g
GLUCOSE EN PONDRE DE33 SOSA	45 g					60 g	
DEXTROSE SOSA	20 g					40 g	
JAUNES D'ŒUFS	30 g					-	-
PROCREMA 5 BIO	4 g					5 g	-

CHOCOLATERIE & CONFISERIE

Nous avons choisi de ne pas arrondir le poids des ingrédients dans les recettes qui suivent afin de rester le plus précis possible. Le poids total de la recette ne tient pas compte du poids de la vanille.

GANACHE À CADRER CHOCOLAT BLANC VANILLE HUKAMBI 53 % ET AMANDE FLEUR D'ORANGER

CALCULÉE POUR 1 000 G



GANACHE CHOCOLAT

Chauffer la crème et le glucose à 60/65°C avec le produit aromatique de votre choix, **verser** la moitié sur le chocolat partiellement 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.

GANACHE FLEUR D'ORANGER

Chauffer la crème, le sucre inverti et la pâte d'amande (ébullition). À 60°C, **verser** progressivement sur le chocolat partiellement fondu et le beurre de cacao. **Mixer** dès que possible pour parfaire l'émulsion. À 35°C, **incorporer** le beurre et la fleur d'oranger. **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.



RECETTE	GANACHE VANILLE					GANACHE CAFÉ	GANACHE EAU DE FLEUR D'ORANGER
PRODUITS	GOUSSES DE VANILLE	POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE	VANIFUSION	EXTRAIT	TADOKA	PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ	EAU DE FLEUR D'ORANGER
DOSAGE RECOMMANDÉ	8 à 16 g	3 à 6 g	18 à 26 g	Non recommandé pour cet usage	2 doses	30 g	40 g
RECOMMANDÉ POUR CETTE APPLICATION	● ● ●	●	● ●		● ●	● ● ●	● ● ●
CRÈME UHT 35 %	370 g					435 g	270 g
GLUCOSE DE 60	95 g					135 g	-
SUCRE INVERTI	-					-	55 g
BEURRE SEC 84 %	75 g					100 g	130 g
PÂTE D'AMANDE DE PROVENCE 70 %	-					-	280 g
BEURRE CACAO	-					-	40 g
COUVERTURE OPALYS 33 %	910 g					-	640 g
COUVERTURE HUKAMBI 53 %	-					810 g	-

GUIMAUVE

CALCULÉE POUR 1 000 G

Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	35,5 g
Eau d'hydratation.....	71 g
Sucre inverti.....	210 g
Sucre semoule.....	675 g
Eau minérale.....	225 g
Sucre inverti.....	300 g
Aromatique.....	Cf. Tableau ci-dessous

ce sirop de sucre dans un bol de batteur sur la grande quantité de sucre inverti restant. **Fondre** la masse gélatine au micro-onde puis la **verser** dans le bol du batteur. **Foisonner** l'ensemble. **Ajouter** le produit aromatique de votre choix et **couler** à 35/40°C.

Conserver à l'abri de l'humidité.



Mélanger la gélatine en poudre avec l'eau et **laisser s'hydrater** minimum 30 minutes à + 4°C. Dans une casserole, **cuire** la petite quantité de sucre inverti avec l'eau et le sucre semoule jusqu'à 110°C. **Verser**



PRODUITS	GOUSSES DE VANILLE	POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE	VANIFUSION	EXTRAIT	TADOKA	PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ	EAU DE FLEUR D'ORANGER
DOSAGE RECOMMANDÉ	4 g	Non recommandée sauf saupoudrage	3,5 g	7 g	1 dose	30 g	20 g
RECOMMANDÉ POUR CETTE APPLICATION	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	●	● ● ●	● ● ●

CRÈME GOÛTER

CALCULÉE POUR 1 000 G



Lait concentré non sucré.....	300 g
Glucose DE35/40.....	100 g
CHOCOLAT OPALYS 33 % VALRHONA	540 g
BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ	70 g
Aromatique.....	Cf. Tableau ci-dessous

au long du mélange. **Continuer** en ajoutant le liquide peu à peu. **Mixer** pour parfaire l'émulsion. **Couler** en pots. **Réserver** à 17°C.

ATTENTION : Conserv

er 3 à 4 semaines et déguster à température ambiante.

Chauffer le lait concentré non sucré et le glucose à 60/65°C avec le produit aromatique de votre choix.

Verser en plusieurs fois sur le chocolat partiellement fondu avec le beurre liquide, en mélangeant au centre pour créer l'émulsion. **Conserv**er cette texture tout



PRODUITS	GOUSSES DE VANILLE	POUDRE DE GOUSSES DE VANILLE	VANIFUSION	EXTRAIT	TADOKA	PÂTE DE GRAINS DE CAFÉ	EAU DE FLEUR D'ORANGER
DOSAGE RECOMMANDÉ	16 g	6 g	5 g	40 g	2 doses	30 à 40 g	40 à 50 g
RECOMMANDÉ POUR CETTE APPLICATION	● ● ●	● ●	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●



NOROHY

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



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