

LOS INDISPENSABLES



NOROHY 



EDITORIAL

Desde hace casi 5 años, Norohy establece sólidos vínculos entre agricultores y profesionales de la gastronomía. Nuestra misión es poner el foco en las mujeres y los hombres que elaboran estas materias aromáticas excepcionales a lo largo de la cadena de valor pero también en cambiar los estándares para impulsar usos sostenibles y claros.

Para ello, Norohy se fija criterios exigentes. Entre ellos, citamos en primer lugar la riqueza y la diversidad de los aromas, principalmente gracias a los orígenes seleccionados. En segundo lugar, respetamos un pliego de condiciones preciso que fija los estándares, como la tasa de humedad, el peso mínimo de las vainas o incluso el contenido en vainillina.

Hoy en día, Norohy amplía su gama para ofrecerle, con la misma exigencia, un agua de azahar excepcional y una pasta de granos de café intensa.

A través de esta guía «Los indispensables Norohy», queremos compartir nuestros conocimientos de la vainilla y de las materias aromáticas. Descubra así, los secretos de producción de estas materias primas perfumadas exclusivas para la gastronomía, sus aplicaciones y especificidades para poner de relieve su creatividad.

Realizada en colaboración con los pasteleros de la École Valrhona y nutrida por numerosos comentarios de clientes colaboradores, esperamos que esta guía le acompañe en su día a día y le inspire para nuevos usos de la vainilla, el café y el azahar en sus recetas.

Las pruebas de aplicación y recetas, así como la redacción de esta guía han sido realizadas en colaboración con Baptiste Sirand, Rémi Poisson, Jordan Lamberet y Christophe Domange, chefs pasteleros de la École Valrhona de Tain l'Hermitage.



RÉMI POISSON

CHEF PASTELERO FORMADOR
EN LA ÉCOLE VALRHONA

EL CONSEJO DEL CHEF

Cada ingrediente presente en nuestras recetas ha necesitado un largo trabajo para los productores. Nuestro papel como chefs es aportar todo nuestro saber hacer para revelar cada una de las facetas. ¡Disponer así de materias primas de gran calidad con aromas ricos e intensos solo puede estimular nuestra creatividad!

ÍNDICE

VAINILLAS

Historia y cultivo	03
Los diferentes tipos de vainilla	07
La preparación de las vainas de vainilla	09
Productos derivados de la vainilla	13
Los diferentes usos de la vainilla en el obrador	17

03

CAFÉ

Historia y cultivo	23
Proceso de extracción	25
Pasta de granos de café NOROHY	26

23

AGUA DE AZAHAR

Historia y cultivo	27
Proceso de destilación	29
Agua de azahar NOROHY	30

27

LAS RECETAS INDISPENSABLES POR LA ÉCOLE VALRHONA

32



DE LA PLANTACIÓN A LA VAINA

HISTORIA Y CULTIVO

Orquídea salvaje originaria de México, la vainilla produce vainas utilizadas desde hace más de 2000 años por los Mayas y los Aztecas para perfumar y suavizar su bebida de cacao.

Los conquistadores españoles descubren esta preparación reservada a los dioses y a las élites y la traen a **Europa** en el siglo XVI. A partir de entonces, se realizaron numerosos intentos de introducción de lianas de vainilla, pero durante mucho tiempo no tuvieron éxito: las plantas agarraban, florecían, pero nadie llegaba a producir la famosa vaina de vainilla.

Faltaba la **abeja Melipona de México**, el único insecto capaz de polinizar esta orquídea.



LA LEYENDA DE EDMOND

En 1841, 22 años después de la introducción de la orquídea en la isla de Bourbon (hoy en día La Reunión), **Edmond Albius**, joven esclavo, descubre una técnica de fecundación manual de la flor.

Consigue diferenciar el órgano masculino del órgano femenino en la flor y la poliniza con una astilla de madera. Así la flor se transforma unos días más tarde en vaina de vainilla...

INTRODUCCIÓN DE LA VAINILLA EN EL MUNDO



UNA ORQUÍDEA ESPECIAL

Pertenciente a la familia de las orquídeas, la vainilla es una planta hemiepipíta. Así, las semillas germinan sobre el dosel forestal y se desarrollan sobre otras plantas de soporte esperando que sus raíces alcancen el suelo. La planta de la vainilla, que mide entre 15 y 20 m de largo y entre 1 y 2 cm de diámetro, se eleva por el tronco de los árboles, con ayuda de raíces adventicias situadas en la base de cada hoja. Estas últimas, verdes y gruesas, miden entre 12 y 25 cm de largo y entre 5 y 8 cm de ancho.



En un brote floral se pueden contar hasta 15-20 flores en diferentes estadios de madurez. El agricultor debe polinizar manualmente la flor en el momento adecuado para que dé fruto. Sin embargo, no se deben polinizar todas las flores para no arriesgarse a agotar la planta, lo que provocaría entonces vainas demasiado pequeñas.



Por último, la vaina de vainilla, es decir, el fruto, mide de 10 a 27 cm de largo y de 8 a 15 mm de diámetro. Alcanza su medida máxima al cabo de 2 meses, pero no madura totalmente hasta los 8-9 meses. Su pulpa aceitosa contiene un gran número de pequeñas semillas negras y aportará el aroma de vainilla.

Las flores son frágiles y delicadas. Más bien grandes, aromáticas, en forma de trompeta de color amarillo claro y agrupados en brotes florales, sus pétalos y sépalos solo florecen una mañana por temporada.



¿SABÍA QUE...?

La vainilla es la única orquídea cuyo fruto es comestible. Existen unas 110 especies de vainilla en el mundo. Entre ellas, solo 3 presentan un interés debido a las calidades organolépticas que suelen desprender sus frutos. (ver página siguiente)

VAINILLA BOURBON

La denominación de «Vainilla Bourbon» fue acuñada en 1964 para diferenciar las vainillas de la variedad *Planifolia* producidas en el océano Índico (isla de La Reunión, Madagascar, isla Mauricio y las Comoras) de las que se producen en otros territorios. Esta denominación corresponde también a un método de preparación de las vainas particular y tradicional.

LAS PRINCIPALES VARIEDADES DE VAINILLA CULTIVADAS EN EL MUNDO



LA VAINILLA PLANIFOLIA

Cultivada principalmente en el **océano Índico**, la vainilla *Planifolia* ofrece un contenido excepcional en vainillina natural. También es famosa por sus **aromas especiados y amaderados**.



LA VAINILLA X TAHITENSIS

Principalmente cultivada en la **Polinesia Francesa** y en **Papúa Nueva Guinea**, la vainilla de Tahití exhala **notas golosas de flores y de anís**.

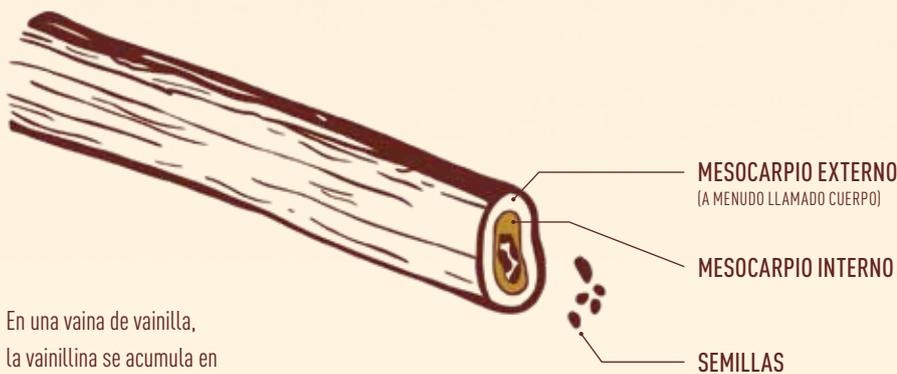


LA VAINILLA POMPONA O VAINILLÓN

Originarias de **América central**, estas largas vainas (de hasta 27 cm) carnosas le han valido el nombre de «vainilla banana». Sus notas dulces, **florales y afrutadas** y su baja producción la destinan esencialmente a la perfumería, pero también poco a poco a la pastelería.

PARTES DE UNA VAINA DE VAINILLA

Para entender mejor la vainilla y sobre todo lo que hace la particularidad de sus granos y aromas tan codiciados, es necesario comprender su interior. La vaina de vainilla consta de diferentes partes:



En una vaina de vainilla, la vainillina se acumula en la parte interna del mesocarpio.

¿SABÍA QUE...?

LA VAINILLINA

La vainillina es un aldehído aromático natural que se desarrolla en las vainas de vainilla *Planifolia* durante la preparación de estas. La vainillina se encuentra entre los componentes múltiples del aroma natural de la vainilla, el más importante y el más característico. Corresponde a un 2% de la masa de la vaina.

El mesocarpio externo es el envoltorio castaño que se encuentra en torno al fruto. El mesocarpio interno protege las semillas y favorece la sintetización de la vainillina. Este último es un compuesto químico aromático natural que se desarrolla en la vaina. La **vainillina** es uno de los componentes aromáticos de la vainilla. Hay cientos más que se desarrollan a lo largo de las etapas de preparación de la vaina y que generarán toda la complejidad de los aromas.



2500 t/año
producción mundial

DATOS CONSTATADOS EN 2021



MERCADO DE LAS VAINAS UNA HERENCIA ANCESTRAL

Tradicionalmente cada agricultor marcaba las vainas con un **cuño específico** para evitar robos. Hoy en día, esta práctica sigue presente por tradición, aunque ya no está generalizada. También puede encontrarlo en los manojos de vainilla Norohy. Este marcado se realiza cuando las vainas siguen verdes, justo después de la cosecha.



VAINILLA ABIERTA

La *Vanilla Planifolia* da un fruto dehiscente* (como la uva), que **se abre naturalmente** en la liana cuando llega a la plena madurez. También se puede hablar de «vendimia tardía». La vaina se abre por la parte inferior varios centímetros dependiendo de su grado de madurez. Después de la transformación, las vainas pierden una parte de sus semillas, pero conservan un **alto contenido en vainillina**. Esta variedad es **poco común** en el mercado de la vainilla Gourmet. La vaina no rajada es la más representativa hoy en día.



OTRA PARTICULARIDAD DE LA VAINILLA PLANIFOLIA: LA VAINILLA ESCARCHADA

La vainilla negra escarchada, auténtica prueba de calidad y muy escasa, es un producto excepcional y muy poco común. **La floración blanca** cubre la parte inferior de la vaina. Esta **crystalización** en el exterior de la vaina se debe a un **nivel elevado de vainillina** en el interior de la vaina.

* Un fruto es dehiscente cuando el proceso de su apertura se hace de manera espontánea en la madurez para liberar las semillas.



LOS DIFERENTES TIPOS DE VAINILLA

LA VAINILLA PLANIFOLIA

Existen numerosas calidades de vainilla para la variedad *Planifolia*. A lo largo del proceso de preparación, las vainas son minuciosamente seleccionadas según diferentes criterios (humedad, color).

A continuación, se atan en gavillas con rafia según la sabiduría tradicional. Hemos querido sintetizar aquí las características de las dos principales calidades que encontramos en el universo de la pastelería.

VAINILLA ROJA CALIDAD DE LA EXTRACCIÓN

ASPECTO

Color de rojo a burdeos, con algunas estrías.

TASA DE HUMEDAD

De 20 a 27 %

Utilizada por los industriales para la fabricación de productos derivados (como el extracto de vainilla)



VAINILLA NEGRA CALIDAD GOURMET

ASPECTO

Color negro, flexible y carnosa.

TASA DE HUMEDAD

De 30 a 38 %

Utilizada por los chefs en obrador para realizar sus recetas



MADAGASCAR REGIÓN MAROANTSETRA/MANANARA

Dominando la totalidad del sector, Norohy es capaz de seleccionar la más bella vainilla Gourmet, calidad de vainilla «NEGRA SIN ABRIR».

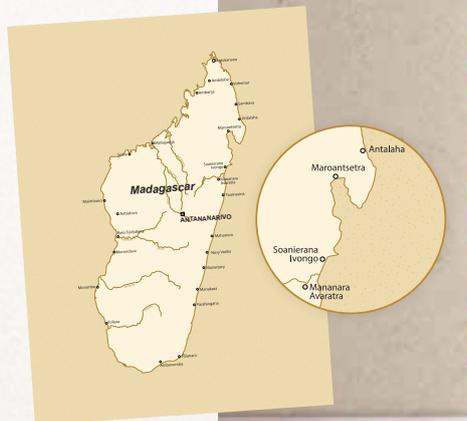
VAINAS DE VAINILLA BIO NEGRAS SIN ABRIR

Producto de la agricultura ecológica

Especie botánica: *Vanilla Planifolia*

Notas aromáticas principales:
avainilladas, amaderadas, alcanforadas,
ron con pasas

Hemos optado por el certificado bio para nuestras vainas de vainilla de Madagascar, en la región de Maroantsetra y Mananara, para garantizar una trazabilidad óptima.



LA VARIEDAD PLANIFOLIA FRENTE A X TAHITENSIS

La *Vanilla x Tahitensis*, cultivada en Polinesia Francesa, es un híbrido entre la vainilla Planifolia y una especie cercana a la *vanilla odorata*. Sus vainas más carnosas (a la izquierda) y húmedas lucen un color marrón. Se caracterizan por notas florales y anisadas.

La *Vanilla Planifolia*, por su parte, produce vainas más finas. Para que éstas últimas desarrollen todo su potencial aromático es preferible, no polinizar todas las flores de una misma liana. Así, las vainas alcanzan su tamaño máximo y exhalan intensas notas amaderadas de tonka o de almendra amarga.



RECONOCER UNA VAINA DE BUENA CALIDAD

Para asegurarse de tener el mejor producto en las manos, es aconsejable fiarse de los sentidos.



EL OLFATO

Para apreciar el olor perfumado de la vainilla y sus diferentes perfiles aromáticos según su variedad.



EL TACTO

Para una vainilla flexible. Se puede apreciar la pulpa haciéndola girar entre los dedos y cuando, al anudar la vaina, no se rompe.



LA VISTA

Para elegir una vaina de vainilla brillante sin ser tampoco demasiado húmeda. Su color debe ser uniforme y no tener manchas o roturas (con excepción de los cuños tradicionales). Los filamentos rojos o castaños son característicos de una vainilla de peor calidad.



EL GUSTO

Aunque en degustación distinguimos aromas y sabores, interpretamos, sin embargo, estas sensaciones en una sola percepción: el gusto. Nuestro cerebro asocia igualmente la vainilla al azúcar, lo que nos puede llevar a interpretar una comida avainillada como más dulce.

La vainillina actúa naturalmente como un antimoho para proteger la vaina. Una vainilla recolectada en el momento de madurez y bien preparada obtiene el equilibrio idóneo entre tasa de vainillina y tasa de humedad.



LA PREPARACIÓN DE LAS VAINAS DE VAINILLA

LA VAINILLA PLANIFOLIA

El cultivo de la vainilla de Madagascar requiere unos conocimientos precisos. Para favorecer la floración, el agricultor «estresa» la planta. Al quitar la sombra sobre las plantas de vainilla en plena temporada de sequía, provoca a la vez un estrés luminoso e hídrico. Así, aparecen numerosas flores tres meses más tarde.

¿SABÍA QUE...?

Se necesitan de 6 a 7 kg de vainilla para obtener 1 kg de vainilla negra.

LAS ETAPAS CLAVE



1

FLORACIÓN Y POLINIZACIÓN MANUAL

De septiembre a diciembre.
Todos los años, a partir de 2-3 años después de la plantación.



2

RECOLECCIÓN

De junio a septiembre.
de 8 a 9 meses después de la floración.



3

ESCALDADO

Elemento: agua a 70 °C
Duración: 2 a 3 minutos según la madurez de las vainas.
Objetivo: provocar el paro vegetativo de la vaina.



4

DESHIDRATACIÓN

En cajones acolchados con tela de yute y forro de polietileno.
Duración: 48 horas aproximadamente
Objetivo: desarrollar la vainillina y los compuestos aromáticos (reacción enzimática natural)



5

SECADO

Al sol, después a la sombra.
Duración: de 1 a 2 meses



6

AFINADO

Baúl de madera acolchado con papel de parafina.
Duración: de 4 a 5 meses
Objetivo: desarrollar los aromas secundarios.



7

CLASIFICACIÓN

Selección según el color de la vaina.
Calibrado/medición: medida de los manojos con un medidor .



8

ENVASADO Y ENVÍO

LA VAINILLA PLANIFOLIA DE MÉXICO

México es la cuna histórica de la vainilla

Descubierta por el pueblo Totonaca, que residía en las regiones costeras del golfo de México, fue el primero en cultivar esta orquídea tan especial. Este último la llamaba «caxixanath» que significa «flor escondida». Muy apreciada por sus virtudes medicinales y su poder aromatizante, la leyenda cuenta que los Aztecas utilizaban también la vaina de vainilla para suavizar sus bebidas de cacao.

Hoy, la región de Papantla, en el **estado de Veracruz**, es la **principal región de producción de vainilla en México**. Su clima cálido y húmedo ofrece condiciones óptimas para el cultivo de una vainilla escasa con un perfil aromático complejo sin igual.

México también es el **único lugar en el mundo en el que la abeja Melipona poliniza de manera natural la flor de vainilla**.

Auténtico agente comprometido, Norohy ha elegido un **socio local** que agrupa más de **500 familias** que cultivan la vainilla. Este socio acompaña a cada una de ellas para desarrollar un modelo de **«selvas comestibles»** y promover **la diversificación de las producciones para una agricultura sostenible**.

Nuestras vainas de vainilla de México presentan un perfil aromático complejo e intenso, que desvela notas propias de la región: **amaderadas, a cacao y una nota de ciruela**.



MÉXICO
REGIÓN PAPANTLA/VERACRUZ



LA VANILLA X TAHITENSIS

La historia del llamado oro negro de la Polinesia comienza en 1848. La orquídea *Vanilla x Tahitensis* hizo primero su aparición en un jardín privado de Tahití antes de ser cultivada a mayor escala en la isla. Hoy en día, esta variedad apreciada por los chefs pasteleros es **muy escasa y representa menos del 10 % de la producción mundial de vainilla** (principalmente en la Polinesia Francesa y Papúa Nueva Guinea). **Cada flor se poliniza a mano** y los frutos se recolectan en plena madurez entre 9 y 10 meses después.

Después del oscurecimiento de las vainas, estas **se secan alternativamente al sol y a la sombra** durante varias semanas. Entonces van tomando progresivamente su aspecto flexible y brillante. Al final, el afinado permite finalizar la preparación de las vainas y **garantiza una buena conservación**.

A diferencia de la *Vanilla Planifolia* y la *Vanilla Pompona*, la *Vanilla x Tahitensis* tiene un tallo y unas hojas más finas. La particularidad de la vainilla de Tahití radica en que el fruto no se abre espontáneamente cuando madura, es indehiscente. Entre las vainas que se encuentran en la isla de Tahití, hay al menos 14 tipos de *Vanilla x Tahitensis*, pero solo dos variedades se cultivan: la «Tahití» y la «Haapape». La segunda presenta lianas más robustas mientras que las flores de la primera son más fáciles de fecundar.

La vainilla de Tahití se compone de un buqué aromático de más de 200 moléculas. Sus vainas, grasas y saturadas de aromas, desvelan intensas notas anisadas y florales con un toque de almendra, de haba tonka y de balsámico.



ISLA DE TAAHA



VAINAS DE VAINILLA DE TAHITÍ



Especie botánica: *Vanilla x Tahitensis*

Notas aromáticas principales:
anisadas, florales, almendra amarga

Nuestra vainilla de Tahití se cultiva en la isla de Tahaa y se prepara en la isla de Raiatea.

Para ir más allá en el descubrimiento de esta sutil vainilla, hemos querido proponerle las dos principales variedades de Tahití:

- La variedad llamada «Tahití»: vainas más pequeñas, muy concentradas en aromas florales y anisados.
- La variedad «Haapape»: vainas más largas, grasas y gruesas y con aromas ligeramente más chocolateados.



LA VANILLA X TAHITENSIS

La *Vanilla x Tahitensis* es un fruto indehisciente. No es necesario realizar las etapas de escaldado y deshidratación para parar su evolución como en la *Vanilla Planifolia*.

LAS PRINCIPALES ETAPAS DE TRANSFORMACIÓN



1

La floración interviene en el invierno austral: de junio hasta octubre. En este periodo las noches frescas desencadenan la floración.



2

Las vainas obtienen su medida adulta de 2 a 3 meses después de la polinización. La cosecha se realizará al cabo de 9 a 10 meses.



3

Como para la *Vanilla Planifolia*, se alternan dos fases de secado a la sombra y al sol para obtener la tasa óptima de humedad.



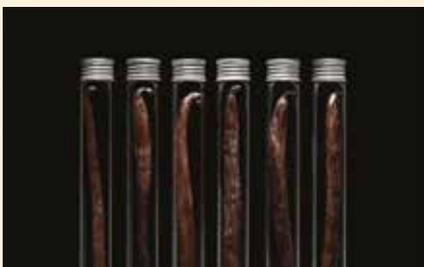
4

La maduración de las vainas dura 4 meses para un desarrollo aromático óptimo de los aromas secundarios.

Con el paso del tiempo y de manera natural, la vainilla perderá humedad debido a su proceso de evolución. Los siguientes consejos favorecen una buena conservación de las vainas y sus aromas durante 12 a 18 meses para una vainilla flexible y grasa.

LA CONSERVACIÓN DE LAS VAINAS DE VAINILLA

Para preservar lo mejor de la vainilla, tenga en cuenta que no le gusta el calor, la humedad, la luz ni el aire.



TUBOS Y TARROS DE CRISTAL

Los recipientes estrechos y herméticos, de vidrio, aunque prohibidos en el obrador, son un buen medio para conservar las vainas de vainilla. Cuantas más vainas haya en el interior, más limitada será la cantidad de aire y más protegidas estarán las vainas. Evitar el tapón de corcho ya que favorecerá el moho.



RECIPIENTE HERMÉTICO O BOLSA AL VACÍO

Cerrar herméticamente la bolsa original con una pinza Norohy tras haber expulsado el aire permite preservar de forma duradera las vainas de vainilla. Colocar a continuación en cámara fría o frío negativo.

PRODUCTOS DERIVADOS DE LA VAINILLA

LA VAINILLA EN TODAS SUS FORMAS

Muchos productos derivados de la vainilla se ofrecen como una alternativa a la vaina de vainilla. Permiten ahorrar tiempo al pastelero para ciertas preparaciones, pero atención con la lista de ingredientes de algunos productos del mercado. Muchos contienen colorantes, aromas o conservantes, ¡lo que Norohy evita! Los productos procedentes de la vainilla natural se preparan generalmente a partir de vainas que han sido seleccionadas a lo largo del proceso de preparación. Por ello, se utilizan vainas de calidad de extracción.



La vainilla en polvo puede prepararse de manera industrial a base de vainas no agotadas, o de vainas agotadas, procedentes del proceso de extracción.



¿CONOCE LA DIFERENCIA ENTRE EXTRACTO Y AROMA DE VAINILLA?

Un extracto surge de la vaina de vainilla sometida a un **proceso de extracción** (ver esquema explicativo más adelante). A partir de las vainas de vainilla, se extrae la **oleoresina** que puede ser integrada en un aceite esencial, **extremadamente concentrado**.

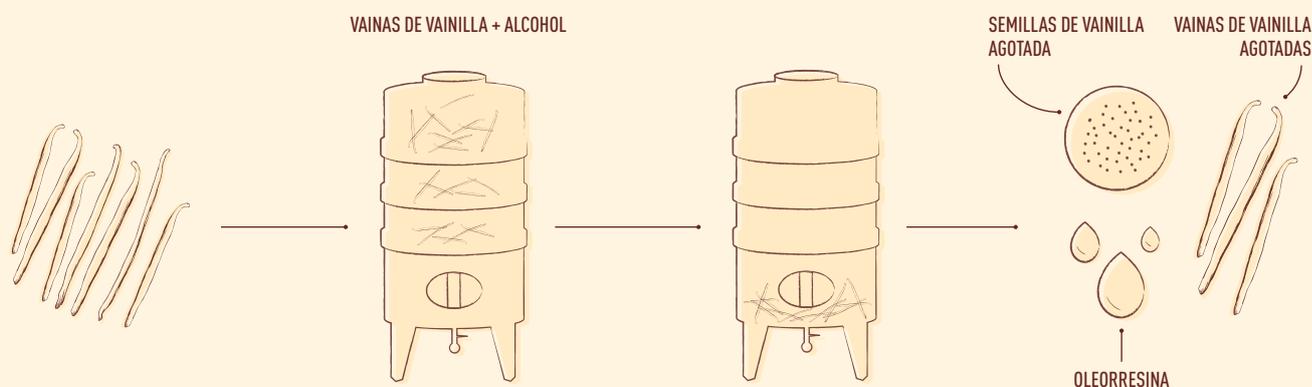
El **aroma** se fabrica a través de un **proceso de transformación químico para sintetizar la vainilla**. Esta última se sintetiza a partir de materias primas poco costosas, como el eugenol, el guaiacol (un derivado del petróleo), o la curcumina. La vainillina es el aroma más utilizado en el mundo,

con una producción de 12 000 a 15 000 toneladas al año destinadas a industrias agroalimentarias. Esto explica por qué hoy en día los consumidores pueden tener una percepción estandarizada de las notas organolépticas asociadas a la vainilla.



LAS ETAPAS DE FABRICACIÓN DEL EXTRACTO DE VAINILLA

La extracción de las vainas de vainilla tiene por objetivo sacar la oleoresina (que también llamamos «concentrado de vainilla» o incluso «extracto concentrado»). De manera general, la oleoresina es una secreción natural de especies resinosas como las coníferas, formada por una esencia y la resina resultante de la oxidación de esta esencia. Esta secreción vegetal es lo que se extrae y contiene un concentrado de aromas, principalmente la vainillina.



1

SELECCIÓN DE LAS VAINAS

Antes de preparar nuestro extracto de vainilla, las vainas se seleccionan cuidadosamente según tres criterios: calidad de extracción, tasa de vainillina y tasa de humedad.

2

MACERACIÓN DE LAS VAINAS

Durante varias horas, las vainas de vainilla maceran en alcohol entre diferentes baños sucesivos. Ello permite garantizar la potencia aromática de la vainilla.

3

RECUPERACIÓN DE LA OLEORRESINA

Para recuperar la oleoresina, también llamada concentrado de vainilla, la mezcla de alcohol y de vainas debe, a continuación, decantarse, ser filtrada y evaporarse para separar la materia sólida de la líquida.

4

SEPARACIÓN DE LA OLEORRESINA Y LAS VAINAS AGOTADAS

La oleoresina se utiliza para la preparación del extracto. Los granos de vainilla agotados se valorizan como marcadores visuales en el producto final. Las vainas agotadas se transforman generalmente en polvo.

¿SABÍA QUE...?

Los granos de vainilla agotada sirven principalmente para dar imagen (hablamos de «marcadores») y eventualmente un pequeño crujiente pero en realidad su aporte aromático es pobre. La infusión de solo granos de vainilla agotada no aportaría ningún interés aromático.

La oleoresina es por lo tanto un producto ultra-concentrado y difícil de utilizar como producto «puro» en pastelería. Servirá de base a numerosos productos derivados de la vainilla: extracto de vainilla, pasta, etc.

TADOKA
LA DOSIS PERFECTA DE VAINILLA

La primera dosis sólida de vainilla

Somos conscientes de las limitaciones que encuentran en su día a día nuestros clientes profesionales del food service. Por ello, hemos creado TADOKA, la dosis perfecta de vainilla, un concentrado explosivo de **dos variedades de vainilla** sin azúcar que se puede usar en cualquier tipo de **preparación, tanto dulce como salada**. Presentamos un **nuevo uso** de la vainilla con TADOKA, la dosis perfecta de **vainilla sólida, lista para fundir o rallar**.

MADAGASCAR
PAPÚA NUEVA GUINEA

EL NOMBRE TADOKA

[TADA] = «perfección de las proporciones»/«encuentro» en malgache

[AUKA] = «fácil» en papú



LA ALIANZA ÚNICA DE LA VAINILLA PLANIFOLIA Y TAHITENSIS EN UNA SIMPLE DOSIS

Semillas de vainilla agotada para aportar textura visual a las creaciones

Vainas de vainilla Planifolia en polvo (Madagascar) notas amaderadas



Concentrado de vainilla notas aromáticas intensas, redondas y especiadas

Vaina de vainilla Tahitensis en polvo (Papúa Nueva Guinea) notas florales y anisadas

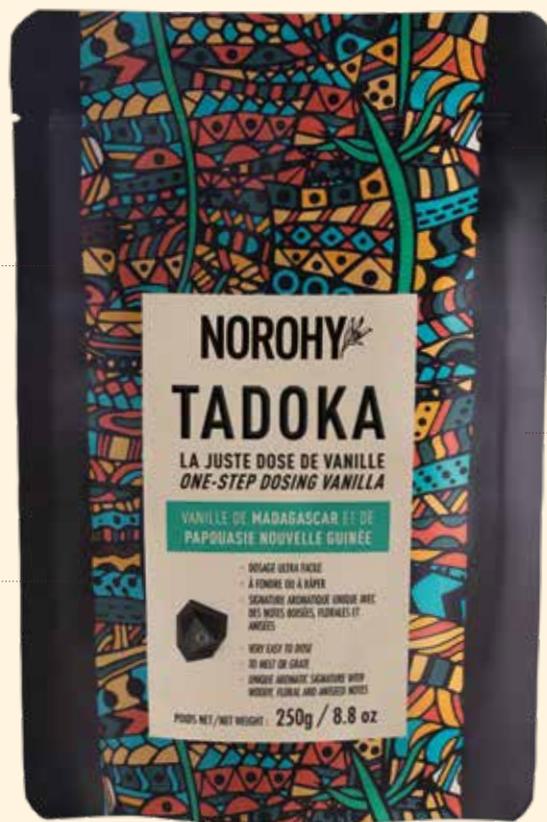
Manteca de cacao Ingrediente aglutinante, que fija los aromas y facilita una fundición rápida



Una receta Clean Label



Una receta desarrollada en colaboración con los chefs



Dosis ultrafácil de fundir: entre 1 y 2 dosis/kg de preparación
1 dosis = 4g



Origen Madagascar y Papúa Nueva Guinea, un perfil aromático inédito, la alianza de dos variedades (*Planifolia* y *Tahitensis*) para un perfecto equilibrio aromático

EL CONCEPTO VANIFUSION

Cuando se infunde la vainilla, cada componente de la vaina desempeña un papel y aporta sus propias características aromáticas. Juntos expresan esta **complejidad inimitable** para crear una auténtica armonía de aromas. Sabemos la importancia que tiene mantener el ritmo de producción en el obrador y controlar el coste de las materias primas en las recetas. Guiarle en el día a día para un uso de la vainilla más justo y claro forma parte de nuestra misión.

En colaboración con pasteleros de la École Valrhona y clientes apasionados por la vainilla, hemos trabajado durante varios meses para desarrollar la receta que reúne la totalidad de los componentes de la vaina, para revelar toda su complejidad aromática.



Vanifusion existe también con vainilla procedente de Papúa Nueva Guinea para encontrar las notas anisadas y florales de la variedad *Tahitensis*.

LA RECETA DE VANIFUSION

Semillas de vainilla agotada para aportar textura visual a las creaciones

Vaina de vainilla en polvo, notas amaderadas características de la vaina



Concentrado de vainilla notas aromáticas intensas, redondas y avainilladas

Azúcar de caña para facilitar la dosificación y la conservación



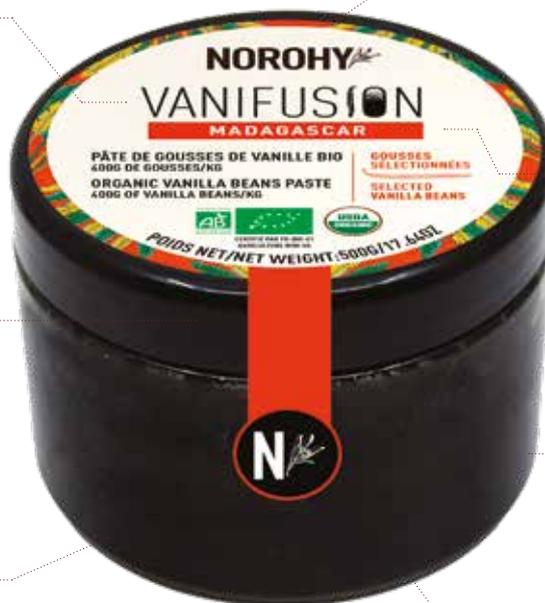
La fusión de todos los componentes de la vaina de vainilla. Una receta sin aditivos ni potenciadores del sabor



Una receta desarrollada en colaboración con los chefs



Bote 100% reciclable



Textura fácil de dosificar
5g de pasta = 3g de vainas



Vainas seleccionadas de Madagascar



Especie botánica de las vainas:
Vanilla Planifolia



LOS DIFERENTES USOS DE LA VAINILLA EN OBRADOR

«Hoy, hemos elegido trabajar la vainilla en nuestras recetas con una unidad de gramaje más que con un número de vainas. Esto nos permite asegurar una constancia aromática en nuestras creaciones».



RÉMI POISSON

CHEF PASTELERO FORMADOR
EN LA ÉCOLE VALRHONA



¿SABÍA QUE...?

Pequeño truco: a menudo es difícil pesar solo la pulpa de vainilla (granos y aceite) utilizada en las recetas cuando se trabaja con vainas de vainilla. Para ello, sepa que, de media, la pulpa de una vaina de Madagascar representa el 25 % del peso de la vaina entera frente al 30 % en una vainilla de Tahití.



LA INFUSIÓN

¿POR QUÉ INFUSIONAR?

Por definición, la infusión es uno de los métodos de extracción de los principios activos o de los aromas de un vegetal por disolución en un líquido.

Generalmente se infunde la vaina de vainilla en leche o nata, ya que son las partículas de materia grasa las que fijan los aromas. Por ejemplo, hemos constatado que a mismo peso de vaina y mismo tiempo de infusión, la nata capta mejor los aromas de vainilla que la leche. Sin embargo, el azúcar puede también captar las notas aromáticas.

La infusión puede hacerse tanto en caliente como en frío. En función de su elección, los aromas de vainilla se expresan de manera diferente:

INFUSIÓN EN FRÍO (O MACERACIÓN)

Temperatura: 4 °C

Tiempo: 24 horas

El desarrollo de los aromas de vainilla no se ocultará por los de la leche caliente y estos no se volatilizarán. En la degustación (sobre base leche): notas amaderadas más intensas.

Notas aromáticas complejas y dulces

INFUSIÓN EN CALIENTE

Temperatura: 80 °C

Tiempo: 20 min (tapado y fuera del fuego)

Nuestros ensayos no han mostrado ninguna diferencia aromática al infundir a una temperatura más elevada. En la degustación (sobre base leche): notas amaderadas y redondas.

Notas aromáticas amaderadas y golosas

INFUSIÓN CLÁSICA (RECOMENDACIÓN)

8 g de vainas / L de preparación*

Las vainas son rajadas y después raspadas para recuperar los granos. Un raspado más o menos intenso podrá sacar más o menos pulpa en la preparación. Estos aromas ácidos pueden ser interesantes, pero cuidado con el aspecto en la preparación que puede ser poco atractivo si los trozos de pulpa son demasiado grandes (partículas marrones).



NOTA SOBRE LAS INFUSIONES

En una vaina de vainilla, solo el cuerpo infunde. Este último es muy rico en aromas: encontramos una colección de notas aromáticas amaderadas y complejas. Por ello, la infusión del cuerpo de la vainilla es la utilización más extendida de la vainilla, ya que aporta redondez y complejidad.

*Las indicaciones de dosificación y de tiempo de infusión proporcionadas más arriba son nuestra recomendación según los resultados de nuestras pruebas y de nuestra investigación, ¡pero cada uno puede interpretar la dosificación de la vainilla como crea conveniente!

¿QUÉ HACER CON LAS VAINAS DESPUÉS DE LA INFUSIÓN?

- Añadirlas a sirope o ron para aromatizar.
- Secarlas para fabricar vainilla en polvo: pasarlas por estufa o simplemente al horno a 90 °C.
- También es posible añadir las vainas agotadas en un praliné, en azúcar o mezclarlas con el azúcar para convertirlas en azúcar avainillado.

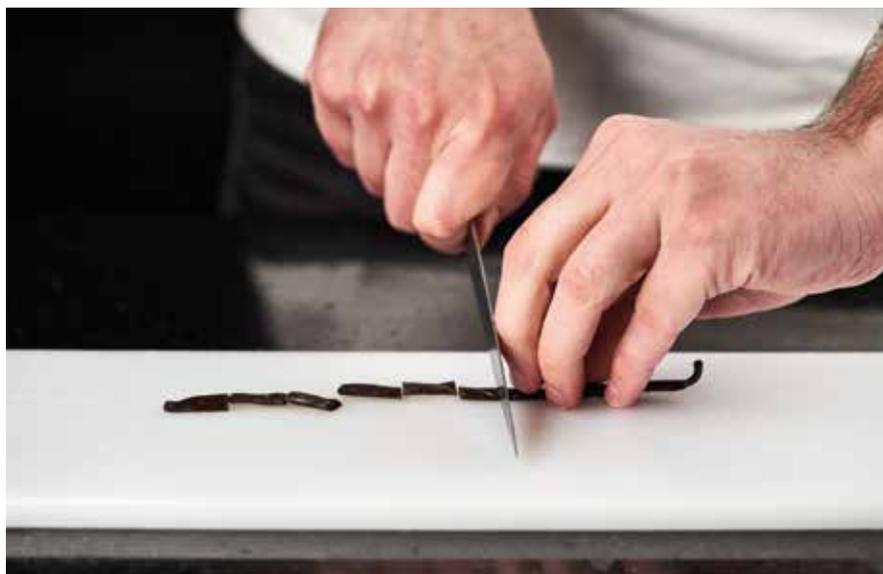


ALTERNATIVA A LA INFUSIÓN CLÁSICA

Cortar las vainas en trozos después triturar en la leche o la nata para una mayor intensidad aromática.

La preparación (en general la leche) se pasa a continuación por el chino para recuperar los trozos más grandes que no se han triturado bien.

Se obtiene una preparación muy rica en granos y muy intensa en aromas amaderados. Descubrimos una complejidad aromática procedente de los granos de vainilla así como del cuerpo de la vaina.



FABRICAR SU PROPIA PASTA DE VAINILLA

¿Está usted hecho al trabajo de la vaina de vainilla y fabrica usted mismo su propia pasta de vainilla? Norohy le desvela su receta de pasta de vainilla casera con aromas amaderados intensos... No pierda más tiempo manipulando las vainas y limite el desperdicio de materia prima.



RECETA DE PASTA DE VAINILLA CASERA



Vaina de vainilla de Madagascar, México o Tahití NOROHY 250 g
Azúcar invertido 250 g

En un robot coupe, **añadir** las vainas de vainilla Norohy enteras, previamente congeladas, y el azúcar invertido. **Batir** lo más finamente posible. Si es necesario, volver a poner la preparación en el congelador y repetir la operación.

Para facilitar el uso, el pesado y mejorar la conservación, Norohy recomienda **añadir** el mismo peso de azúcar invertido que de vainilla.

Recuerde, por lo tanto, tener en cuenta el peso del azúcar invertido para equilibrar sus recetas de chocolatería o heladería cuando utilice su pasta de vainilla casera.

Conservar bien la pasta a una temperatura de -18 °C a 4 °C, según la frecuencia de uso.



RESUMEN DE USOS DE LA VAINILLA EN EL OBRADOR

La tabla adjunta presenta un resumen de los diferentes usos de los productos de la gama Norohy para encontrar el que más le convenga:



SOLUCIÓN AROMÁTICA	VAINAS DE VAINILLA ENTERAS (MADAGASCAR, TAHITÍ Y MÉXICO)			EXTRACTO DE VAINILLA BIO	VANIFUSION PASTA DE VAINAS DE VAINILLA BIO	VAINILLA DE MADAGASCAR EN POLVO BIO	TADOKA
UTILIZACIÓN	Vainas raspadas e infusionadas	Vainas cortadas en trozos y después trituradas	Masa casera				
DOSIS RECOMENDADA	Ver dosis recomendada en función de la aplicación en la parte de Los Indispensables de la École Valrhona					De 3 a 6 g/kg de preparación 1 cucharada dosificadora Norohy = 3 g	Entre 1 y 2 dosis/kg de preparación (1 dosis = 4 g)
DESARROLLO	Raspar las vainas e incorporarlas al soporte (leche/nata) desde el inicio de la receta. Colar para recuperar las vainas. Conservar las vainas para un segundo uso.	Cortar las vainas sin rasparlas e incorporarlas en la materia de infusión (leche/nata). Batir las vainas al final de la infusión. Colar.	Añadir la cantidad de pasta deseada	Incorporar a la preparación			Para rallar o derretir
INFUSIÓN (TEMPERATURA/ TIEMPO)	Temperatura: 80 °C Tiempo: 20 min						
VENTAJAS	Uso óptimo del grano. Infusión de los aromas presentes en el «cuerpo» de la vaina. Seque el cuerpo, después tritúrelo para aromatizar otras preparaciones (azúcar avainillado, aceite, ron, topping...).	Uso óptimo del grano y la vaina. Recuperación de todos los aromas gracias a la mezcla. Ahorro de tiempo en la utilización.	Regularidad de la pesada. Rapidez de uso.	Óptimo, sin raspado, regularidad de la pesada y del aspecto en aplicación		Ahorro de tiempo, finura y triturado regular (500 micrones). Notas amaderadas intensas.	Ahorro de tiempo para una aromatización controlada.
INCONVENIENTES	Raspar la vaina (tiempo + mano de obra). Colar.	1 etapa de triturado de más. Colar.	Tiempo de preparación, necesidad de anticipar. Colar al final (según la finura del triturado).	Perfil aromático menos complejo que la vaina			
APLICACIONES RECOMENDADAS	Todas las aplicaciones. Para pastas y bizcochos, priorizar los productos derivados.			Todas las aplicaciones (para ganache, adaptar el peso de azúcar)		Todas las aplicaciones	

**RESUMEN DE PERFILES
DE NUESTRAS VAINILLAS**



Aunque cada vaina de vainilla y cada cosecha son únicas, podemos establecer, aun así, tendencias aromáticas por terruño. Así, esta rueda aromática retoma las principales notas que podemos detectar degustando la vainilla Norohy. Los aficionados a la vainilla de México reconocen **aromas de cacao** mezclados con un **aroma suave de ron pasas o ciruela**.

Los aficionados a la **vainilla de Tahití** se deleitan con **aromas anisados y florales** de estas vainas carnosas. Acentos exquisitos **de almendras amargas** completan el abanico olfativo. Finalmente, las narices más finas aprecian las **notas de azúcar avainillada** de la vainilla de **Madagascar** mantenidas por **notas a la vez alcanforadas y amaderadas**.

DEL CAFETO A LOS GRANOS

HISTORIA Y CULTIVO

El consumo de café arábica es antiguo: el cafeto es cosechado desde hace 4000 años, en Etiopía, de donde es originario. Se utilizaba bajo diferentes formas. Las hojas eran infusionadas, la pulpa secada servía de decocción y las hojas picadas eran cocinadas.

La locura del café comienza. Llega a Europa a través de mercaderes venecianos en torno a 1600 y por primera vez a Francia, en Marsella, en 1644. Después, el café se desarrolla aparte del Atlántico, se introduce en India hacia 1670, después en Ceilán y en Indonesia (1696). Las plantaciones de café comienzan en el Caribe hacia 1720. A partir de ahí, su cultivo se extiende rápidamente por toda América del Sur.

Con la práctica de la torrefacción, la bebida de café torrefacto (llamado buna) se extendió por todos los países mahometanos en el siglo XIV. ¡Los musulmanes dieron a conocer el café en Persia, en Egipto, en África del Norte e incluso en Turquía! De hecho, es ahí donde abrió la primera cafetería en 1475, en Constantinopla. El café se convierte entonces en una bebida ritual y medicinal muy popular en la península Arábiga. Era utilizado por los religiosos, ya que permite mantenerse despierto para rezar. El café es, así, adoptado por la población: a menudo es descrito como el vino del Islam.

INTRODUCCIÓN DEL CAFÉ EN EL MUNDO



LEYENDA

- | | |
|--------------------|-----------------------------------|
| 1. Moka | 4. Estambul (Constantinopla 1475) |
| 2. La Meca | 5. Venecia (1600) |
| 3. El Cairo (1630) | 6. Marsella (1644) |

LA LEYENDA DEL CAFÉ

Cuenta la leyenda que hace más de mil años, un pastor llamado Khaldi descubrió el café en Etiopía (antes llamado Abisinia). Observó que las cabras que habían pacido las hojas del arbusto parecían más vivas que de costumbre. Informó al prior de un monasterio vecino, que preparó una infusión a partir de la planta para dársela a sus monjes y mantenerlos despiertos durante los oficios de la noche.



¿SABÍA QUE...?

Después del petróleo, el café es la materia prima más comercializada en el mercado mundial.

LAS 2 PRINCIPALES VARIEDADES DE CAFÉ CULTIVADAS EN EL MUNDO

El género *Coffea* agrupa más de 80 especies. No obstante el 80 % de las cosechas mundiales conciernen únicamente 2 variedades: la **Arábica** y la **Canaphora**, más conocida con el nombre de **Robusta**.

La calidad más noble es la **Arábica** que representa el 59 % de la producción mundial de café.

Se distingue por su gran finura, sus aromas ricos y su bajo contenido en cafeína.

El café etíope es uno de los más reputados en el mundo por su acidez con un cuerpo ligero y sus aromas afrutados y florales. Etiopía es el quinto mayor productor de café y produce exclusivamente **Arábica**.

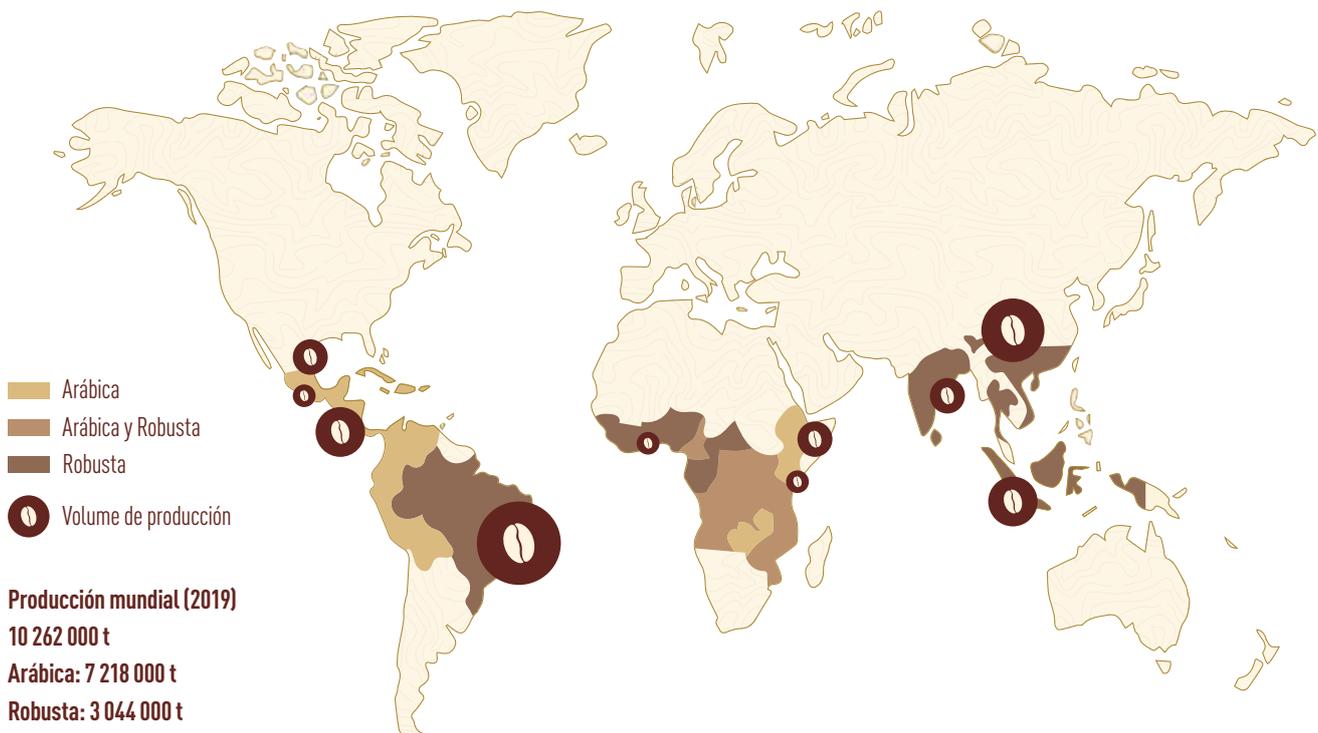


ARÁBICA

Origen: Etiopía
Cafeína: de 0,8 a 1,4 %
Sabor: dulce y acidulado
Altitud: 1000 m y más
Producción mundial: 70 %

ROBUSTA

Origen: Congo
Cafeína: de 1,7 a 4 %
Sabor: Amargo y potente
Altitud: 0-900 m
Producción mundial: 30 %



LAS ETAPAS DE TRANSFORMACIÓN: DE LA CEREZA DE CAFÉ AL GRANO

¿SABÍA QUE...?

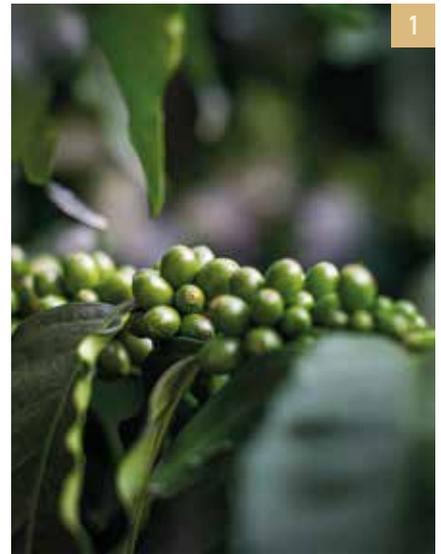
El cafeto produce de media 2,5 kg de cerezas, de las cuales se extraen 500 g de granos de café verde que darán 400 g de café después de la torrefacción. Se necesita 1 kg de cerezas de café para obtener 300 g de café verde.

LAS PRINCIPALES ETAPAS DE TRANSFORMACIÓN

LA FRUCTIFICACIÓN

Los cafetos **Robusta** pueden alcanzar una medida de 10 a 12 metros de alto frente a los 5-6 metros de los **Arábica**. El café alcanza su madurez al cabo de 5 años. Su flor da un fruto a partir de los 6 a 9 meses llamado «cereza de café».

Cada cereza contiene dos habas o granos unidos cubiertos por la capa de pectina y envueltas por pulpa o mucílago. Secados, estos granos son denominados «café verde».



2

COSECHA

La cosecha de las cerezas de café se efectúa a mano cuando las cerezas se vuelven rojas, en plena madurez.



3

TRATAMIENTO POR MÉTODO SECO

Norohy ha optado por el método ancestral llamado «seco». Protege los granos de café y limita el consumo de agua (sin lavado). Las cerezas de café se extienden en áreas de secado durante 2 a 3 semanas, según las condiciones meteorológicas. El objetivo es reducir la humedad para evitar cualquier moho sin que los granos se queden quebradizos.



4

DESCASCARILLADO

Gracias al secado, la piel de los granos de café se vuelve frágil. Las cerezas de café ahora pueden ser descascarilladas para que quede solo el grano de café verde. La cáscara quebradiza se rompe por fricción, después se sopla por ventilación para conservar solo los granos de café.



5

SELECCIÓN Y EXPEDICIÓN

Después de una selección minuciosa, los granos de café se envasan para su exportación.

Créditos fotográficos: «Tratamiento por método seco»,
Café Michel



PASTA DE GRANOS DE CAFÉ

Norohy otorga una gran importancia a la calidad y la intensidad aromática. Por otra parte, el café es una materia noble que requiere un trabajo importante.

No podíamos, por lo tanto, perder un 50 % de la intensidad aromática del café procediendo por extracción. Por eso, creamos la primera pasta de granos de café.

Norohy ha querido liberarse de todas las contrariedades habituales de la aromatización con café (añadir agua a través de un expreso, tiempo de infusión de los granos...) para proteger únicamente los aromas del café.

¿Nuestro secreto? **Granos de café verdes procedentes de la región de Guji, en las plantaciones de altitud de Etiopía, que trabajan en agroforestería con 4000 pequeños productores, tostados** a través un procedimiento **lento y delicado** para desarrollar la intensidad aromática del café. Los granos entonces se **trituran muy finos (¡únicamente unos micrones!)** para que sean imperceptibles en boca. A continuación, se mezclan con un poco de aceite de girasol ecológico para una textura muy elástica, fácil de utilizar y que preserva los aromas.

APORTE A SUS CREACIONES

EL CARÁCTER AFRUTADO Y TOSTADO DEL CAFÉ 100 % ARABICA VARIEDAD MOKA GUJI



Una receta **clean label**, sin aditivos ni potenciadores del sabor



70% de café



Una receta desarrollada en colaboración con los chefs



Bote de 500 g de PET 100 % reciclado y reciclable



Una textura fácil de dosificar entre 20 y 40 g/kg



Granos de café seleccionados en un territorio específico Moka Guji, Etiopía



Certificación ecológica y comercio justo

El Símbolo de los Pequeños Productores garantiza un comercio justo exclusivamente centrado en la pequeña agricultura

DEL NARANJO AMARGO AL AGUA DE AZAHAR

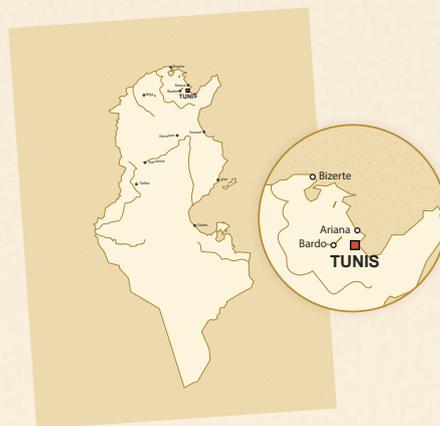
HISTORIA Y CULTIVO

El naranjo amargo es originario **del sur del Himalaya**. Se cultiva en Europa desde el siglo X, principalmente en Sicilia y en Andalucía, donde llegó a través del pueblo árabe. Al principio, se cultivaba como **planta decorativa**, después los agrónomos descubren rápidamente sus **múltiples virtudes tanto farmacéuticas como cosméticas**. El cultivo del naranjo amargo continúa su expansión por toda la cuenca del Mediterráneo para llegar finalmente a Francia en 1336 como árbol ornamental en Niza.

DE GRASSE A CAP BON

El cultivo del naranjo amargo se desarrolla, a continuación, a través de la industria del perfume en Grasse. En los años 50, la región de Grasse es uno de los mayores productores mundiales de neroli (aceite esencial de azahar), con cerca de 1500 toneladas al año. Ahora Grasse no produce más de 5 toneladas de neroli al año, pero ha transmitido su saber hacer agrícola e industrial a los productores locales de Cap Bon.

Así, la plantación de naranjo amargo se ha desarrollado en Túnez para convertirse hoy en día en el mayor productor mundial de flores con cerca de 2000 toneladas al año en 2022. Túnez exporta el 80% de su producción de neroli. El resto de la producción se destila tradicionalmente en los hogares en los que cada familia elabora su propia agua de azahar.



Los ramos se utilizan para la fabricación de aceite esencial Petit-Grain utilizado en farmacia y en perfumería.

EL NARANJO AMARGO, CERO RESIDUOS

El naranjo amargo no es un naranjo como los demás. Es uno de los pocos árboles en los que todas las partes son aprovechables.

¿SABÍA QUE...?

El origen del nombre Bigaradier (naranjo amargo) procede del provenzal «bigarrat», que significa «abigarrado».

Las flores se destilan para obtener aceite esencial de neroli (perfumería) y el agua de azahar (pastelería).

Los botones y pétalos se secan para las tisanas.

Las frutas verdes se utilizan por sus cortezas en la alimentación o la fabricación de aceite esencial de naranja amarga.



Las frutas maduras se utilizan en mermeladas o en el vino de naranja.

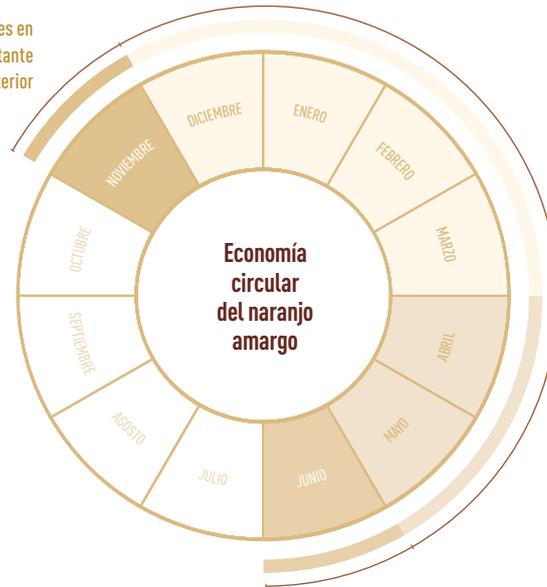
CICLO DE PRODUCCIÓN DEL NARANJO AMARGO

RECOLECCIÓN Y MANTENIMIENTO DEL ÁRBOL

¿SABÍA QUE...?

El naranjo amargo es muy longevo, ¡puede vivir hasta 600 años!

Recogida de las flores en cantidad menos importante que la anterior



Recogida de naranjas para la fabricación de mermeladas, vino de naranja, orangettes, etc.

Recogida de flores para la fabricación de neroli y de agua de azahar (coproducto)



Poda de árboles para recuperar los brotes destinados al aceite esencial de Petit Grain



DIFERENTES TIPOS DE AROMATIZACIÓN DEL AGUA DE AZAHAR

Existen 3 tipos de aromatización:

AROMA DE AZAHAR

Moléculas aromatizantes obtenidas por síntesis química.

AROMA NATURAL DE AZAHAR

Moléculas extraídas por procedimientos físicos a partir de una materia prima natural que puede ser azahar o no.

AGUA DE AZAHAR

También llamado hidrolato, se obtiene por destilación con vapor de agua de las flores frescas del naranjo amargo.



LAS ETAPAS DE TRANSFORMACIÓN DE LA FLOR AL AGUA DE AZAHAR

La producción de nuestra flor de azahar bio procede de una treintena de productores de la región de Cap Bon.

LAS PRINCIPALES ETAPAS DE TRANSFORMACIÓN

LA RECOGIDA MANUAL

La flor debe recogerse en la etapa de botón para obtener una tasa de esencia elevada durante la destilación. La recogida se efectúa a mano, botón tras botón. (1 recolector puede recolectar hasta 10 kg de flores de azahar al día).



2

CLASIFICACIÓN DE LAS FLORES

Los recolectores separan las hojas de las flores con ayuda de un tamiz.



3

CONTROL

Un control sobre la calidad de las flores se realiza por el recolector encargado de verificar la apertura de las flores y las operaciones de selección realizadas.



4

REPOSO

Al final del día, los botones de las flores se llevan al colector o directamente a la destilería para dejarlas unas horas estiradas en frío antes de ser destiladas. Esta etapa de reposo favorece el desarrollo aromático de las flores.

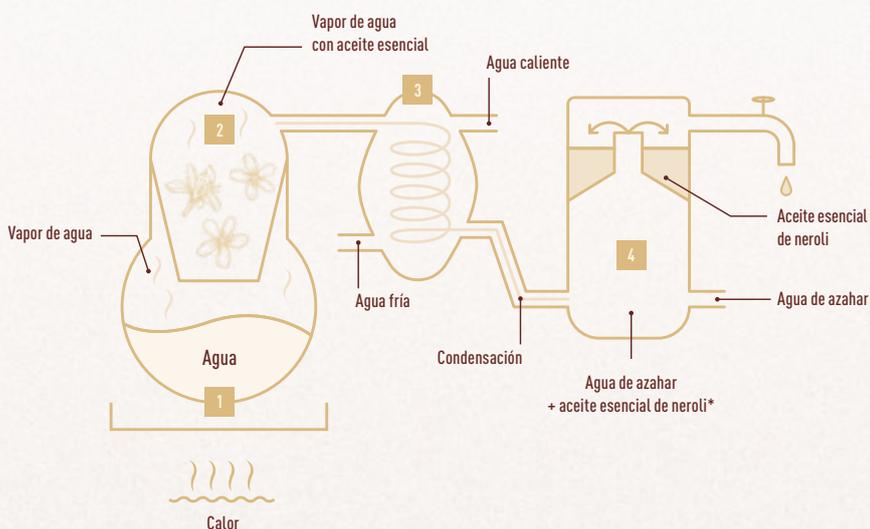


5

DESTILACIÓN

El lugar de transformación se sitúa cerca de las parcelas de producción. La destilación se efectúa el día de la recogida para mantener todo el potencial aromático de las flores frescas. Las flores de azahar se destilan por vapor de agua en alambiques. Un ciclo de destilación dura entre 3 y 4 horas.

EL PROCESO DE DESTILACIÓN MEDIANTE VAPOR DE AGUA



***La diferencia de densidad entre el agua y el agua de azahar y del aceite esencial de neroli permite su separación. Sin embargo, siempre queda un poco de esencia de neroli en el agua de azahar: es lo que dará el aroma floral típico al agua de azahar.**

ETAPA 1

Las flores de azahar se sumergen en agua y se calientan hasta ebullición en un alambique.

ETAPA 3

Bajo el efecto del circuito de agua fría, los vapores se condensan.

ETAPA 2

Los vapores de agua atraviesan la masa vegetal para sacar la esencia de azahar.

ETAPA 4

La condensación contiene el agua de azahar y el aceite esencial de neroli separados gracias a su diferencia de densidad.

AGUA DE AZAHAR

PARTICULARIDAD DEL AGUA DE AZAHAR NOROHY

Durante la segunda destilación, hemos elegido concentrar 2 veces más el agua de azahar en esencia de neroli, para asegurar una intensidad aromática en sus preparaciones.

Por ello encontrará la tasa de esencia en el embotellado como dato variable en la etiqueta.

¿SABÍA QUE...?

Con 1 tonelada de flores frescas de naranjo amargo destiladas se obtienen 600 L de agua de azahar y 1 kg de neroli. El rendimiento del neroli es de aproximadamente de 0,1 %.



Agua de flores de azahar seleccionadas, un proceso de fabricación específico para asegurar un fuerte potencial aromático en aplicación



Dosis recomendada entre 20 y 40 g/kg



Botella de 750 ml de RPET
100% reciclado y reciclable



Concentración garantizada en el embotellado



Flores de naranjo ecológicas, seleccionadas en la región de Cap Bon, en Túnez



Una cocción prolongada o demasiado intensa puede alterar los aromas particularmente volátiles del agua de azahar.

LA GAMA DE VAINILLAS NOROBY



LAS RECETAS INDISPENSABLES POR LA ÉCOLE VALRHONA



Los chefs de la École Valrhona han retrabajado nuestras recetas en torno a la **Gula Razonada**, la filosofía de lo **mejor con menos** iniciada hace varios años por Frédéric Bau. Compartimos su convicción de que un postre debe ser **bonito, bueno y sano**.

01

MASAS
Y BASES

Pâte sucrée
Masa para brioche
Base de cake

02

TEXTURAS
CREMOSAS

Crema pastelera
Crema inglesa
Namelaka
Ganache macaron

03

TEXTURAS
ESPUMOSAS

Chantilly
Mousse
Ganache montada

04

HELADERÍA

Helado soft
Crema helada

05

CHOCOLATERÍA
Y CONFITERÍA

Ganache para enmarcar
Praliné
Nube
Crema para la merienda
Chocomel

LEYENDA DE LAS RECETAS



VAINAS
DE VAINILLA



PASTA DE VAINAS
DE VAINILLA



EXTRACTO



VAINAS DE VAINILLA
EN POLVO



TADOKA



PASTA DE GRANOS
DE CAFÉ



AGUA DE
AZAHAR

● Aplicación posible ●● Aplicación recomendada ●●● Producto ideal para esta aplicación

MASAS Y BASES

Hemos decidido no redondear el peso de los ingredientes en las recetas siguientes para que sean lo más precisas posible. El peso total de la receta no tiene en cuenta el peso de la vainilla.

PÂTE SUCRÉE DE VAINILLA

PARA 1000 G



Mantequilla seca 84 %	228 g
Sal	3 g
Azúcar glas	170 g
Harina de almendra extrafina SOSA	57 g
Huevos enteros	96 g
Harina T55	114 g
Harina T55	332 g
Aromático	Ver tabla

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal fina, el azúcar glas, la harina de almendra, el producto aromático de su elección, los huevos y la primera cantidad de harina. Atención: **no montar** la mezcla. Cuando la mezcla sea homogénea, **añadir** la segunda cantidad de harina brevemente.



PRODUCTOS	VAINAS DE VAINILLA	VAINAS DE VAINILLA EN POLVO	VANIFUSION	EXTRACTO	TADOKA	PASTA DE GRANOS DE CAFÉ	AGUA DE AZAHAR
DOSIS RECOMENDADA	De 3 a 6 g	4 g	5 g	20 g	No recomendado	20 g	20 g
RECOMENDADO PARA ESTA APLICACIÓN	•	•••	•	•		•	•

MASA PARA BRIOCHE

PARA 1000 G



Harina T45	425 g
Huevos enteros	215 g
Leche entera UHT	45 g
Azúcar	45 g
Sal	5 g
Levadura fresca	10 g
Mantequilla seca 84 %	255 g
Aromático	Ver tabla

Temperatura de base: 50 °C.

En la amasadora, **mezclar** todos los ingredientes excepto la mantequilla y el azúcar. **Amasar** durante 5 minutos en primera velocidad después 7 minutos

en segunda velocidad e **incorporar** la mantequilla y el azúcar de manera progresiva. Amasar en primera velocidad hasta que se despegue la masa y se obtenga una red glutinosa. **Dejar crecer** durante 2 horas a temperatura ambiente. **Trabajar la masa, aplanar y filmar** la masa, después **reservar** en la nevera a 2 °C durante 12 horas como mínimo. **Pesar, dar forma y pintar**. **Dejar** en fermentación a 26 °C y **pintar** de nuevo. Cocción: 160/180 °C.

PRODUCTOS	VAINAS DE VAINILLA	VAINAS DE VAINILLA EN POLVO	VANIFUSION	EXTRACTO	TADOKA	PASTA DE GRANOS DE CAFÉ	AGUA DE AZAHAR
DOSIS RECOMENDADA	10 g	4 g	20 g	40 g	No recomendado	30 g	20 g
APLICACIÓN DEL PRODUCTO	••	•••	•••	•		••	•••

MASA PARA CAKE

PARA 1000 G

Harina T55.....	239 g
Levadura química.....	5 g
Huevos enteros.....	208 g
Yemas.....	49 g
Azúcar.....	211 g
Azúcar invertido.....	21 g
Sal.....	4 g
Nata UHT 35%.....	105 g
MANTEQUILLA LÍQUIDA CLARIFICADA	158 g
Aromático.....	Ver tabla

Tamizar juntos la harina y la levadura química. **Mezclar** con las varillas los huevos, las yemas con el azúcar, el azúcar invertido, la sal y el producto aromático de su elección (excepto TADOKA, que se añadirá posteriormente). **Agregar** los ingredientes secos tamizados, la nata y la mantequilla derretida caliente así como TADOKA a 45/48 °C. **Reservar**. Para conseguir una textura mejor, **dejar reposar** durante 12 horas.



PRODUCTOS	VAINAS DE VAINILLA	VAINAS DE VAINILLA EN POLVO	VANIFUSION	EXTRACTO	TADOKA	PASTA DE GRANOS DE CAFÉ	AGUA DE AZAHAR
DOSIS RECOMENDADA	16 g	6 g	15 g	24 g	2 dosis	25 g	20 g
RECOMENDADO PARA ESTA APLICACIÓN	••	•••	•••	••	•	••	••

CONCHA DE MACARON

UNA RECETA ORIGINAL DE LA ÉCOLE VALRHONA



Azúcar glas.....	250 g
Harina de almendra extrafina SOSA.....	250 g
Claras.....	85 g
Azúcar.....	250 g
Agua.....	85 g
Claras.....	85 g
Aromático.....	Ver tabla

Tamizar o **tritular** juntos la harina de almendras y el azúcar glas. **Cocer** los 300 g de azúcar y el agua a 110/112 °C y **verter** la mezcla en los 100 g de claras montadas. **Montar** hasta que la mezcla se temple.

Añadir los 100 g de claras sin montar. **Mezclar** con los ingredientes secos y el ingrediente Norohy y **trabajar la masa** hasta obtener una textura al lazo. **Escudillar** los macarons y **hornear** a 150 °C, con calor envolvente durante 13-14 minutos.

PRODUCTOS	VAINAS DE VAINILLA	VAINAS DE VAINILLA EN POLVO	VANIFUSION	EXTRACTO	TADOKA	PASTA DE GRANOS DE CAFÉ	AGUA DE AZAHAR
DOSIS RECOMENDADA	8 g	6 g	5 g	No recomendado	No recomendado	24 g	No recomendado
RECOMENDADO PARA ESTA APLICACIÓN	•••	•••	•			•••	

TEXTURAS CREMOSAS

Hemos decidido no redondear el peso de los ingredientes en las recetas siguientes para que sean lo más precisas posible. El peso total de la receta no tiene en cuenta el peso de la vainilla.

CREMA PASTELERA

UNA RECETA ORIGINAL DE LA ÉCOLE VALRHONA



Leche entera UHT..... 1000 g
Huevos enteros..... 180 g
Azúcar..... 80 g
Almidón de maíz..... 160 g
Aromático..... Ver tabla

Llevar a ebullición la leche y **verter** sobre la mezcla de huevos, azúcar y almidón. **Cocer** hasta que hierva. Fuera del fuego, **emulsionar** con la lengua pastelera vertiendo poco a poco sobre el aromático elegido. **Batir** enérgicamente cuanto antes para perfeccionar la emulsión. **Enfriar** rápidamente.



PRODUCTOS	VAINAS DE VAINILLA	VAINAS DE VAINILLA EN POLVO	VANIFUSION	EXTRACTO	TADOKA	PASTA DE GRANOS DE CAFÉ	AGUA DE AZAHAR
DOSIS RECOMENDADA	10 g	4 g	De 5 a 10 g	20 g	2 dosis	De 20 a 40 g	De 20 a 40 g
RECOMENDADO PARA ESTA APLICACIÓN	•••	•	••	••	••	•	••

CREMA INGLESA

PARA 1000 G



Leche entera UHT..... 620 g
Nata UHT 35 %..... 150 g
Yemas..... 150 g
Azúcar..... 75 g
Aromático..... Ver tabla

Calentar la nata con la vainilla. **Verter** sobre las yemas mezcladas con el azúcar. **Cocerlo** todo a 84/85 °C, **pasar** por el colador chino y **reservar** enfriando rápidamente.

PRODUCTOS	VAINAS DE VAINILLA	VAINAS DE VAINILLA EN POLVO	VANIFUSION	EXTRACTO
DOSIS RECOMENDADA	16 g	6 g	15 g	24 g
RECOMENDADO PARA ESTA APLICACIÓN	••	•••	•••	••

NAMELAKA

PARA 1000 G

Leche entera UHT.....	205 g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	5 g
Nata UHT 35 %.....	410 g
CHOCOLATE OPALYS 33% VALRHONA	380 g
Aromático.....	Ver tabla

Llevar la leche a ebullición con el producto aromático de su elección, **añadir** la gelatina hidratada. **Emulsionar** con la lengua pastelera vertiendo poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido. **Batir** enérgicamente para perfeccionar la emulsión. **Añadir** la nata fría y batir de nuevo. **Dejar cristalizar** en la nevera.



PRODUCTOS	VAINAS DE VAINILLA	VAINAS DE VAINILLA EN POLVO	VANIFUSION	EXTRACTO	TADOKA	PASTA DE GRANOS DE CAFÉ	AGUA DE AZAHAR
DOSIS RECOMENDADA	De 8 a 16 g	De 3 a 6 g	De 5 a 10 g	20 g	Entre 1 y 2 dosis/kg	De 20 a 40 g	De 20 a 40 g
RECOMENDADO PARA ESTA APLICACIÓN	● ● ●	●	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	● ●

GANACHE INTENSA MACARON

PARA 1000 G



CHOCOLATE OPALYS 33% VALRHONA	525 g
MANTECA DE CACAO	70 g
Leche entera UHT.....	235 g
Nata UHT 35 %.....	155 g
Pectina X58 SOSA	3 g
Azúcar.....	12 g
Aromático.....	Ver tabla

Calentar la leche y la nata a 40/45 °C con el producto aromático elegido. **Incorporar** la mezcla de azúcar y pectina y llevarlo todo a ebullición

durante unos segundos para **activar** la pectina correctamente. Cuando la base con pectina esté caliente, **emulsionar** con la lengua pastelera vertiéndola progresivamente sobre la manteca de cacao y el chocolate parcialmente fundido.

Batir enérgicamente cuanto antes para perfeccionar la emulsión. **Verter** a 40/45 °C.

Dejar cristalizar durante al menos 12 horas en cámara para chocolate a 16 °C.



PRODUCTOS	VAINAS DE VAINILLA	VAINAS DE VAINILLA EN POLVO	VANIFUSION	EXTRACTO	TADOKA	PASTA DE GRANOS DE CAFÉ	AGUA DE AZAHAR
DOSIS RECOMENDADA	De 8 a 16 g	De 3 a 6 g	20 g	45 g	2 dosis	De 20 a 40 g	De 20 a 40 g
RECOMENDADO PARA ESTA APLICACIÓN	● ● ●	● ●	● ● ●	●	● ● ●	● ●	● ●

TEXTURAS ESPUMOSAS

Hemos decidido no redondear el peso de los ingredientes en las recetas siguientes para que sean lo más precisas posible. El peso total de la receta no tiene en cuenta el peso de la vainilla.

CHANTILLY

PARA 1000 G



Nata UHT 35% 952 g
Azúcar 48 g
Aromático Ver tabla

Montar la nata muy fría con el producto aromático de su elección y el azúcar. **Reservar** en frío.



PRODUCTOS	VAINAS DE VAINILLA	VAINAS DE VAINILLA EN POLVO	VANIFUSION	EXTRACTO	TADOKA	PASTA DE GRANOS DE CAFÉ	AGUA DE AZAHAR
DOSIS RECOMENDADA	De 3 a 6 g	De 3 a 6 g	De 5 a 10 g	20 g	No recomendado	De 20 a 40 g	De 20 a 40 g
RECOMENDADO PARA ESTA APLICACIÓN	••	•	•••	••		•	•

MOUSSE LIGERA

PARA 1000 G



Gelatina en polvo 220 Bloom **SOSA** 8 g
Agua para hidratación 40 g
Leche entera UHT 190 g
Nata UHT 35% 385 g
CHOCOLATE OPALYS 33% VALRHONA 380 g
Aromático Ver tabla

Batir energicamente cuanto antes para perfeccionar la emulsión. **Comprobar** la temperatura (26/29 °C) e **incorporar** la nata montada poco a poco. **Utilizar** enseguida y **congelar**.

Calentar la leche con el producto aromático de su elección y **añadir** la gelatina hidratada. **Emulsionar** con la lengua pastelera vertiéndola poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.



PRODUCTOS	VAINAS DE VAINILLA	VAINAS DE VAINILLA EN POLVO	VANIFUSION	EXTRACTO	TADOKA	PASTA DE GRANOS DE CAFÉ	AGUA DE AZAHAR
DOSIS RECOMENDADA	De 3 a 6 g	De 3 a 6 g	De 5 a 10 g	20 g	Entre 1 y 2 dosis/kg	De 20 a 40 g	De 20 a 40 g
RECOMENDADO PARA ESTA APLICACIÓN	•••	•	•••	•	•••	••	•

GANACHE MONTADA

PARA 1000 G

MEZCLA DE BASE

Leche entera UHT..... 445 g
 Fécula de patata..... 15 g

Mezclar en frío un poco de leche con la fécula de patata, reservar. **Calentar** el resto de la leche entre 85° y 90 °C. **Verter** una parte de la leche caliente sobre la mezcla de leche y fécula. **Ponerlo** todo en el recipiente de cocción y **llevar** a ebullición.

GANACHE MONTADA

Mezcla de base..... 445 g
 Gelatina en polvo 220 Bloom **SOSA**..... 5 g
 Agua para hidratación..... 445 g

CHOCOLATE OPALYS 33% VALRHONA..... 380 g
 Nata UHT 35%..... 410 g
 Aromático..... Ver tabla

Pesar la cantidad de la mezcla de base caliente necesaria para la receta con el producto aromático elegido y **añadir** la gelatina hidratada. **Emulsionar** con la lengua pastelera vertiéndola poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido. **Batir** cuanto antes para perfeccionar la emulsión. **Añadir** la nata líquida fría. **Batir** de nuevo. **Dejar cristalizar** en la nevera idealmente 12 horas a 4 °C. **Montar** para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o la espátula.



PRODUCTOS	VAINAS DE VAINILLA	VAINAS DE VAINILLA EN POLVO	VANIFUSION	EXTRACTO	TADOKA	PASTA DE GRANOS DE CAFÉ	AGUA DE AZAHAR
DOSIS RECOMENDADA	De 8 a 16 g	De 3 a 6 g	De 5 a 10 g	20 g	Entre 1 y 2 dosis/kg	De 20 a 40 g	De 20 a 40 g
RECOMENDADO PARA ESTA APLICACIÓN	•••	•	•••	•	••	•••	•

HELADERÍA

Hemos decidido no redondear el peso de los ingredientes en las recetas siguientes para que sean lo más precisas posible. El peso total de la receta no tiene en cuenta el peso de la vainilla.

HELADO SOFT

PARA 1000 G



Leche entera UHT.....	669 g
Leche en polvo 1% MG.....	22 g
Azúcar.....	138 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA	69 g
Dextrosa SOSA	20 g
Nata UHT 35%.....	54 g
Estabilizante combinado.....	4 g
Aromático.....	Ver tabla

Pesar con exactitud todos los ingredientes. En este orden, **verter** la leche en una cacerola o pasteurizadora. A 25 °C, **completar** con la leche en polvo. A 30 °C, **añadir** los azúcares (azúcar, glucosa atomizada y dextrosa), así como la solución

aromática elegida. A 40 °C, **incorporar** los productos grasos (la nata y la pasta de vainilla o TADOKA o la pasta de granos de café). A 45 °C, **añadir** la mezcla de estabilizante y emulsionante mezclada con una parte del azúcar inicial (un 10 %). **Pasteurizar** el conjunto a 85 °C durante 2 minutos, **añadir** el agua de azahar y **enfriar** rápidamente a +4 °C. Se debe **homogeneizar** la mezcla para **reducir** los cristales de materia grasa en la medida de lo posible. **Dejar reposar** durante al menos 12 horas a 4 °C. **Colocar** en la máquina de helado soft, **mantecar** bajo pedido y **consumir** enseguida.



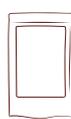
PRODUCTOS	VAINAS DE VAINILLA	VAINAS DE VAINILLA EN POLVO	VANIFUSION	EXTRACTO	TADOKA	PASTA DE GRANOS DE CAFÉ	AGUA DE AZAHAR
DOSIS RECOMENDADA	De 8 a 16 g	De 3 a 6 g	20 g	45 g	1 dosis	20 g	25 g
RECOMENDADO PARA ESTA APLICACIÓN	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	● ● ●	● ●



CREMA HELADA

PARA 1000 G

Mezclar una parte del azúcar (aproximadamente un 10%) con el estabilizante. Calentar la leche a 25 °C y **añadir** la leche en polvo y la vainilla de su elección. Cuando alcance 30 °C, **añadir** los azúcares. A 35 °C **añadir** las yemas y los productos grasos (nata y pasta de café). A 45 °C, **añadir** el 10% de azúcar mezclado con el estabilizante. **Pasteurizar** el conjunto a 85 °C, **batir** y **enfriar** rápidamente a 4 °C. **Dejar reposar** durante al menos 12 horas a 4 °C. **Colar, batir** y **mantecar** entre 6 °C y 10 °C. **Congelar** en el abatidor a 30 °C y **conservar** en el congelador a 18 °C.



RECETA	CREMA HELADA DE VAINILLA					CREMA HELADA DE CAFÉ	CREMA HELADA DE AZAHAR
PRODUCTOS	VAINAS DE VAINILLA	VAINAS DE VAINILLA EN POLVO	VANIFUSION	EXTRACTO	TADOKA	PASTA DE GRANOS DE CAFÉ	AGUA DE AZAHAR
DOSIS RECOMENDADA	De 8 a 16 g	5 g	De 18 a 26 g	45 g	2 dosis	25 g	25 g
RECOMENDADO PARA ESTA APLICACIÓN	● ● ●	● ● ●	● ● ●	●	● ●	● ● ●	● ● ●
LECHE ENTERA UHT	540 g					550 g	530 g
LECHE EN POLVO 1% MG	38 g					35 g	40 g
NATA UHT 35%	200 g					170 g	200 g
AZÚCAR	125 g					115 g	100 g
GLUCOSA EN POLVO DE33 SOSA	45 g					60 g	
DEXTROSA SOSA	20 g					40 g	
YEMAS	30 g					-	-
PROCREMA 5 BIO	4 g					5 g	-

CHOCOLATERÍA Y CONFITERÍA

Hemos decidido no redondear el peso de los ingredientes en las recetas siguientes para que sean lo más precisas posible. El peso total de la receta no tiene en cuenta el peso de la vainilla.

GANACHE PARA ENMARCAR CHOCOLATE BLANCO VAINILLA HUKAMBI 53 %, ALMENDRA Y AZAHAR

PARA 1000 G



GANACHE DE CHOCOLATE

Calentar la nata y la glucosa a 60/65 °C con el producto aromático elegido, **verter** la mitad sobre el chocolate previamente fundido. **Mezclar** con una lengua pastelera, **añadir** el resto de la nata y **batir** para perfeccionar la emulsión. Cuando la temperatura de la ganache esté entre 35/40 °C, **añadir** la mantequilla templada (unos 18 °C) en dados y **batir** de nuevo. **Verter** la ganache a 30/32 °C en un marco pegado sobre una hoja de guitarra con cobertura. **Dejar cristalizar** entre 24 y 48 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.

GANACHE DE AZAHAR

Calentar la nata, el azúcar invertido y la pasta de almendra (ebullición). A 60 °C, **verter** progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido y la manteca de cacao. **Batir** cuanto antes para perfeccionar la emulsión. A 35 °C, **incorporar** la mantequilla y el azahar. **Batir** de nuevo. **Verter** la ganache a 30/32 °C en un marco pegado sobre una hoja de guitarra con cobertura. **Dejar cristalizar** entre 24 y 48 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.



RECETA	GANACHE DE VAINILLA					GANACHE DE CAFÉ	GANACHE DE AGUA DE AZAHAR
PRODUCTOS	VAINAS DE VAINILLA	VAINAS DE VAINILLA EN POLVO	VANIFUSION	EXTRACTO	TADOKA	PASTA DE GRANOS DE CAFÉ	AGUA DE AZAHAR
DOSIS RECOMENDADA	De 8 a 16 g	De 3 a 6 g	De 18 a 26 g	No recomendado	2 dosis	30 g	40 g
RECOMENDADO PARA ESTA APLICACIÓN	● ● ●	●	● ●		● ●	● ● ●	● ● ●
NATA UHT 35 %	370 g					435 g	270 g
GLUCOSA DE 60	95 g					135 g	-
AZÚCAR INVERTIDO	-					-	55 g
MANTEQUILLA SECA 84 %	75 g					100 g	130 g
PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 70 %	-					-	280 g
MANTECA DE CACAO	-					-	40 g
COBERTURA OPALYS 33 %	910 g					-	640 g
COBERTURA HUKAMBI 53 %	-					810 g	-

NUBE

PARA 1000 G

Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	35,5 g
Agua para hidratación.....	71 g
Azúcar invertido.....	210 g
Azúcar.....	675 g
Agua mineral.....	225 g
Azúcar invertido.....	300 g
Aromático.....	Ver tabla

que alcance 110 °C. **Verter** este jarabe de azúcar en el bol de la batidora sobre la cantidad grande de azúcar invertido restante. **Fundir** la masa gelatina en el microondas y **verterla** en el bol de la batidora. **Montar** todo. **Añadir** el producto aromático elegido y **verter** a 35/40 °C. **Conservar** en un lugar seco.



Mezclar la gelatina en polvo con el agua y **dejar hidratar** como mínimo 30 minutos a + 4 °C.

En una cacerola, **cocer** la cantidad pequeña de azúcar invertido con el agua y el azúcar hasta



PRODUCTOS	VAINAS DE VAINILLA	VAINAS DE VAINILLA EN POLVO	VANIFUSION	EXTRACTO	TADOKA	PASTA DE GRANOS DE CAFÉ	AGUA DE AZAHAR
DOSIS RECOMENDADA	4 g	No recomendado (excepto para espolvorear)	3,5 g	7 g	1 dosis	30 g	20 g
RECOMENDADO PARA ESTA APLICACIÓN	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	●	● ● ●	● ● ●

CREMA PARA LA MERIENDA

PARA 1000 G



Leche evaporada.....	300 g
Glucosa DE35/40.....	100 g
CHOCOLATE OPALYS 33% VALRHONA	540 g
MANTEQUILLA LÍQUIDA CLARIFICADA	70 g
Aromático.....	Ver tabla

Calentar la leche evaporada y la glucosa a 60/65 °C con el producto aromático de su elección.

Verter en varias veces sobre el chocolate parcialmente fundido con la mantequilla líquida, mezclando en el centro para crear una emulsión.

Conservar esta textura a lo largo de toda la mezcla. **Añadir** el resto de la mezcla líquida poco a poco. **Batir** para perfeccionar la emulsión. **Verter** en tarros. **Reservar** a 17 °C.

ATENCIÓN: Conservar de 3 a 4 semanas y consumir a temperatura ambiente.



PRODUCTOS	VAINAS DE VAINILLA	VAINAS DE VAINILLA EN POLVO	VANIFUSION	EXTRACTO	TADOKA	PASTA DE GRANOS DE CAFÉ	AGUA DE AZAHAR
DOSIS RECOMENDADA	16 g	6 g	5 g	40 g	2 dosis	De 30 a 40 g	De 40 a 50 g
RECOMENDADO PARA ESTA APLICACIÓN	● ● ●	● ●	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●



NOROHY

Descubra nuestros productos
y recetas exclusivas
en nuestra web www.norohy.com



Comparta sus creaciones
en Instagram con [@norohyvanille](https://www.instagram.com/norohyvanille)