

NOROHY 
• VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

DOLCE VITA NOROHY



PER 3 Ø 16CM

GANACHE MONTATA OPALYS MASCARPONE

Latte intero UHT	185 g
Zucchero invertito	35 g
Cioccolato OPALYS 33%	150 g
Panna UHT 35%	175 g
Mascarpone	350 g

Scaldare il latte e lo zucchero invertito.

Versare gradualmente il composto caldo sul cioccolato fuso.

Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

Aggiungere la seconda quantità di panna liquida fredda.

Mixare nuovamente.

Mettere in frigorifero e lasciar cristallizzare idealmente per 12 ore.

Montare fino a ottenere una texture sufficientemente consistente per essere lavorata con la tasca o con la spatola.

CREMOSO PASTA DI CAFFÈ JIVARA

Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	2 g
Acqua d'idratazione.....	10 g
Latte intero UHT	110 g
Panna UHT 35%	110 g
Pasta di chicchi di caffè NOROHY	10 g
Tuorli	40 g
Zucchero semolato.....	15 g
Copertura JIVARA 40%	65 g
Burro disidratato 84%	50 g

Reidratare la gelatina.

Portare a ebollizione il latte, la panna e la pasta di caffè, versare sui tuorli precedentemente amalgamati (senza montarli) con lo zucchero.

Cuocere il tutto "alla rosa" a 82/84°C, filtrare e aggiungere la gelatina.

Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato fuso. **Mixare** appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

A 40°C **aggiungere** il burro e mixare di nuovo.

Lasciar cristallizzare in frigorifero.

BISCOTTO VIENNESE PASTA DI CAFFÈ

Tuorli	90 g
Uova intere	235 g
Pasta di chicchi di caffè NOROHY	15 g
Zucchero di canna	185 g
Albumi	150 g
Zucchero di canna	60 g
Farina 00	120 g
Caffè in polvere	QB

Montare i tuorli, le uova, la pasta di caffè e la prima quantità di zucchero di canna con un mixer.

Montare gli albumi e aggiungervi la piccola quantità di zucchero.

Mescolare gli albumi al primo composto e aggiungere la farina setacciata.

Pesare il biscotto e stenderlo in maniera uniforme su un tappetino di silicone.

Setacciare la polvere di caffè in maniera regolare fino a ottenere una decorazione sulla superficie del biscotto.

STREUSEL RICOMPOSTO PASTA DI CAFFÈ

Streusel alla mandorla pasta di chicchi di caffè.....	85 g
Eclat d'Or	85 g
Cioccolato DULCEY 35%	85 g

Tritare finemente lo streusel al caffè cotto e mescolarlo con il resto degli ingredienti.

STREUSEL ALLA MANDORLA PASTA DI CAFFÈ

Burro disidratato 84%	25 g
Zucchero di canna	25 g
Farina 0	25 g
Farina di mandorle bianche extra fine SOSA	25 g
Fior di sale	0,5 g
Pasta di chicchi di caffè NOROHY	5 g

Mescolare tutti gli ingredienti insieme. Setacciare.

Cuocere a 160°C per circa 12 minuti.

BAGNA AL CAFFÈ

Caffè espresso	530 g
Zucchero semolato.....	70 g

Preparare uno sciroppo con il caffè e lo zucchero e mettere da parte.



NAPPAGE ABSOLU NEUTRO DA SPRUZZARE

Nappage Absolu Cristal 455 g
Acqua minerale 45 g

Portare a ebollizione l'Absolu Cristal nappage neutro con l'acqua.

Spruzzare immediatamente con una pistola da cucina a circa 80°C.

MONTAGGIO

Preparare la ganache montata, il cremoso al caffè, il biscotto, lo streusel e lo sciropo.

Stendere 800 g di biscotto viennese per teglia e cospargere con un po' di caffè in polvere. **Cuocere** a 200°C per circa 6 minuti.

In un cerchio di 16 cm di diametro, **ritagliare** una striscia di biscotto lunga 50 cm e alta 4,5 cm e posizionarla all'interno del cerchio ricoperto di un rodoide. **Ritagliare** 2 cerchi di 14 cm di diametro per ogni dolce.

Preparare lo streusel pressato al caffè e metterne 80 g sul fondo del cerchio.

Montare la ganache al mascarpone e, con l'aiuto di una tasca munita di bocchetta da 12 mm, disporre 100 g, poi aggiungere un biscotto sulla ganache e applicare 100 g di punch al caffè.

Disporre 120 g di cremoso al caffè, quindi un altro biscotto e 100 g di bagna.

Disporre delle cupole dall'esterno del cerchio verso l'interno, appiattendole leggermente con un foglio chitarra.

Congelare.

Posizionare un po' di caffè in polvere su un foglio chitarra, aggiungere un punto di copertura Opalys precristallizzata e cospargere nuovamente con il caffè. **Coprire** con un secondo foglio chitarra e appiattire fino al diametro desiderato. Lasciar cristallizzare.

Riscaldare il nappage neutro, rimuovere il foglio chitarra dal dolce e, con una pistola, **applicare** un velo leggero.

Terminare l'entremets con la decorazione Opalys/caffè.



UNA RICETTA ORIGINALE DELL'ÉCOLE VALRHONA