

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

ENTREMETS TADOKA



POUR 25 ENTREMETS

BISCUIT MADELEINE À LA VANILLE

Œufs Entiers.....	423 g
Sucre Inverti.....	124 g
Sucre Semoule.....	210 g
Poudre d'Amande.....	124 g
Farine T55.....	229 g
Levure Chimique.....	13,5 g
Crème Liquide.....	205 g
Beurre Fondu.....	170 g

Faire **fondre** le beurre avec TADOKA.

Monter au ruban les œufs, le sucre semoule et le sucre inverti.

Ajouter ensuite les poudres tamisées et **finir** avec le beurre fondu tiède et la crème liquide froide.

Peser à 1,5kg par plaque.

Cuire à 160°C pendant 12 minutes. **Décadrer** puis faire refroidir le biscuit en le filmant dès la sortie du four pour garder l'humidité et le moelleux.

Détailler à l'aide de l'emporte-pièce les formes nécessaires au montage du petit gâteau.

BRUNOISE DE POIRES, VANILLE ET YUZU

Purée de Poire.....	400 g
Purée de Yuzu.....	25 g
Cubes de Poire.....	777 g
Cassonade.....	50 g
Cassonade.....	20 g
Pectine NH.....	8 g
Masse de Gélatine.....	70 g
TADOKA.....	2 doses

Laver et **éplucher** les poires. Couper en petits cubes et mélanger avec le jus de Yuzu pour éviter l'oxydation.

Faire cuire les poires avec la première pesée de cassonade et TADOKA jusqu'à la texture voulue.

Ajouter la purée de poire, la deuxième pesée de cassonade mélangée à la pectine NH.

Cuire jusqu'à l'ébullition.

Ajouter en fin de cuisson la masse de gélatine coupée en cubes.

Couler dans les moules à inserts, **congeler**.

BAVAROISE À LA VANILLE

Lait Entier.....	350 g
Sucre Semoule.....	90 g
Jaunes Œufs.....	116 g
Crème Liquide.....	330 g
Crème Sublime.....	58 g
Masse de Gélatine Poisson (1 pour 6).....	54 g
TADOKA.....	2

Blanchir les jaunes et le sucre semoule.

Ajouter le lait chaud et TADOKA.

Mixer et **chinoiser**.

Mettre dans un sac sous-vide, mettre sous-vide.

Cuire à 82°C dans un four vapeur pendant 18 minutes.

Refroidir rapidement.

Verser la crème anglaise dans un cul de poule, **ajouter** la gélatine chaude tout en mixant.

Attendre que le mélange commence à se gélifier légèrement.

Ajouter les crèmes foisonnées. **Réaliser** le montage des entremets TADOKA, en prenant soin de **pulvériser** le spray démoulant à l'intérieur des moules thermoformés.

Congeler. **Démouler**.

NAPPAGE VANILLE

Nappage Absolu Cristal (Valrhona).....	500g
Eau.....	50g
TADOKA.....	1

Faire chauffer l'eau et le nappage doucement, **ajouter** TADOKA.

Utiliser le nappage chaud, **pulvériser** les entremets congelés.

MONTAGE

Verser la bavaroise dans les moules thermoformés, **insérer** l'insert de poire congelé.

Obturer avec le biscuit.

Congeler.

Pulvériser les entremets congelés avec le nappage chaud.

Mettre sur carton et **décorer** avec la pastille de chocolat NOROHY.

