

.....
TORSA
NOROHY



CALCULÉE POUR 1 CADRE 34CM

CHOCOMEL OPALYS

Chocolat opalys 33% 1000 g
Glucose DE60..... 900 g
Pâte de gousses de vanille **NOROHY** 10 g

Fondre le chocolat. **Ajouter** le sirop de glucose chauffé à 40°C et la pâte de gousses de vanille. **Mélanger** et étaler entre deux feuilles guitare. **Laisser** cristalliser à 16/18°C.

MONTAGE ET FINITION

Préparer le chocomel sans ajouter la vanille puis couler 85 % de la masse sur une feuille guitare dans un cadre de 14 mm de 34 x 34 cm (1 cadre de 10 mm Réf 3457 + 1 cadre de 4 mm Réf 3346).

Ajouter toute la pâte de gousses de vanille nécessaire à la recette dans les 15 % de chocomel restant.

Etaler ensuite entre deux feuilles guitare dans un cadre de 2 mm (Réf 3345).

Retirer une des feuilles et déposer délicatement sur le cadre de 14 mm.

Laisser cristalliser.

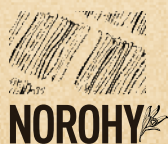
A l'aide d'une guitare de 7,5 mm marquer le dessus du chocomel.

Découper les bandes au couteau.



Torsader puis couper à la taille désirée.



Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
Rémi MONTAGNE Chef Pâtissier Executif

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Studio des fleurs

