

.....  
**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.

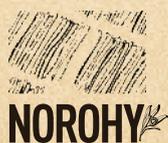
A l'aide d'une guitare de 7,5 mm marquer le dessus du chocomel.

**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

