

GRANIT  
NOROHY



CALCOLATA PER 1 CORNICE 34 CM 20 MM

## CARAMELLO AL BURRO SALATO 118°C

Panna UHT 35%.....	650 g
Pasta di baccelli di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	7 g
Glucosio DE35/40 .....	70 g
Zucchero semolato.....	650 g
Burro salato.....	170 g

**Scaldare** la panna con la pasta di baccelli di vaniglia.

**Aggiungere** il glucosio alla panna.

**Preparare** il caramello. **Stemperare** il caramello con il burro. **Aggiungere** la panna calda e cuocere il tutto a 118°C.

## MARSHMALLOW VANIFUSION

Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA.....	20 g
Acqua d'idratazione.....	80 g
Zucchero semolato.....	240 g
Acqua minerale .....	80 g
Zucchero invertito .....	75 g
Zucchero invertito .....	110 g
Pasta di baccelli di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	2 g

**Reidratare** la gelatina.

**Cuocere** la quantità piccola di zucchero invertito con lo zucchero semolato e l'acqua a 110°C.

In una ciotola dello sbattitore, **versare** lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente e la gelatina reidratata. **Montare** il tutto a nastro.

Aggiungere la pasta di baccelli di vaniglia. **Versare** subito il composto a 35/40°C.

Pralinato fruttato croccante 50% .....	230 g
Fior di sale .....	3 g

## MONTAGGIO E FINITURA

**Preparare** il marshmallow e il caramello nello stesso momento.

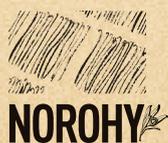
Cuocere il caramello a 118°C, quindi lasciarlo raffreddare.

Quando il marshmallow e il caramello arrivano a circa 40°C **mescolare** delicatamente con il pralinato e il fior di sale.

**Versare** immediatamente su foglio chitarra in una cornice di 34×34 cm alta 20 mm (2 cornici da 10 mm ref. 3457).



Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:  
Rémi Montagne, Maestro Pasticciere Esecutivo

  @norohyvanille  
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate. Materiale  
destinato ad esclusivo uso privato.

Crediti fotografici:  
Studio des fleurs

