

BICCHIERINO VANIGLIA ESOTICA

RICETTA CALCOLATA PER 12 BICCHIERINI

COMPOSTA ANANAS RUM VANIGLIA

Cubetti di ananas	670 g
Succo di limone	25 g
Maizena	10 g
Rum ambrato	35 g
Baccello di vaniglia NOROHY	1 pce

Tagliare l'ananas a cubetti.

Mescolare il succo di limone con la maizena. **Raschiare** il baccello di vaniglia e **scaldare** il tutto in un pentolino fino all'ebollizione. Quindi **aggiungere** il rum. **Conservare**.

STREUSEL MANDORLE COCCO VANIGLIA

Farina	40 g
Farina di mandorle	20 g
Cocco grattugiato	20 g
Zucchero di canna	40 g
Burro	40 g
Baccello di vaniglia NOROHY	1/2 pce

Dividere il baccello di vaniglia a metà e raschiare i semi.

Mescolare i semi di vaniglia, la farina, la farina di mandorle, il cocco grattugiato e lo zucchero di canna.

Aggiungere progressivamente il burro freddo e **mescolare** fino ad ottenere un composto omogeneo.

Tagliarne dei pezzetti e **cuocere** per 12 minuti in forno a 160°C.



GANACHE MONTATA VANIGLIA CIOCCOLATO BIANCO

Panna liquida intera	90 g
Miele di millefiori	10 g
Glucosio	10 g
Copertura cioccolato bianco	130 g
Baccello di vaniglia NOROHY	1 pce
Panna liquida intera	240 g

Scaldare la piccola quantità di panna con il glucosio, il miele di millefiori e il baccello di vaniglia inciso e raschiato.

Versare in tre volte sul cioccolato sciolto e mescolare energicamente. **Mescolare e aggiungere** la seconda quantità di panna fredda. **Coprire con la pellicola e conservare** in frigorifero, idealmente per tutta la notte.

Montare con una frusta fino a ottenere una consistenza soffice e cremosa.

MONTAGGIO

Sul fondo di un bicchierino **posizionare** circa 45 g di composta di ananas.

Dopodiché, posizionare 15 g di streusel, quindi **terminare** con una rosetta di ganache montata alla vaniglia, usando una tasca dotata di una bocchetta scanalata.