

.....

SNACK VANIGLIA NOROHI

WAINA



CALCOLATA PER 24 PEZZI
STAMPI SFERA REF. 3728

SABLÉ RICOMPOSTO WAINA VANIGLIA

Pasta sablé Mandorle essenziali.....	140 g
Cioccolato Waina 35% bio	65 g
Vaniglia in polvere	2 g

Con lo sbattitore, **macinare** delicatamente la pasta sablé cotta utilizzando la frusta piatta per creare delle piccole scaglie. **Mescolare** poi il cioccolato Waina precristallizzato con la vaniglia in polvere e il sablé tritato. **Utilizzare** subito.

PASTA SABLÉ MANDORLE ESSENZIALI

Farina 0	75 g
Zucchero a velo.....	30 g
Farina di mandorle bianche extra fine SOSA.....	9 g
Sale	0,5 g
Burro disidratato 84%.....	40 g
Uova intere.....	15 g

Lavorare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti.

Quando il tutto è omogeneo, **aggiungere** le uova fredde. L'impasto è pronto una volta che è diventato omogeneo.

Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.

Cuocere in forno a 150°C.

GANACHE TENERA ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR

Panna UHT 35%.....	150 g
Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY	10 g
Cioccolato waina 35% bio.....	190 g
Burro di cacao	15 g

Mettere in infusione i baccelli di vaniglia con la crema. **Portare** a ebollizione e versare in più tempi sul cioccolato Waina parzialmente sciolto con il burro di cacao. **Mixare** per rendere omogenea l'emulsione.

CIOCCOLATO WAINA ALLA VANIGLIA

Cioccolato Waina 35% bio	1000 g
Vaniglia in polvere	10 g

Far fondere il cioccolato Waina e aggiungere la vaniglia in polvere. **Temperare** prima dell'utilizzo.

PROGRESSIONE

Preparare il sablé ricomposto. Disporre 6/8 g in ogni sfera, far cristallizzare. Quindi **modellare** delicatamente le sfere in uno strato non troppo sottile con il cioccolato Waina alla vaniglia. **Lasciar scolare** tra due righelli, lisciare e far cristallizzare.

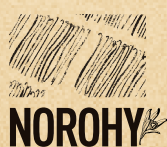
Preparare poi la ganache morbida alla vaniglia, guarnire le sfere quando la ganache sarà sotto i 28°C. Lasciare cristallizzare per 24-48 ore a 17°C e al 60% di igrometria.

FINITURA


Utilizzando il cioccolato Waina precristallizzato, **sigillare** le sfere, avendo cura di decristallizzare i bordi con una pistola termica per garantire una perfetta giunzione. **Lasciare** cristallizzare a 17°C, poi sfornare.



Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:
Rémi POISSON
Maestro Pasticciere all'École Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

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

Crediti fotografici:
Studio des fleurs