

.....
NOROHY 

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

DISCOS DE VAINILLA



PARA 60 UNIDADES

GANACHE OPALYS VAINILLA FLUIDA

Nata UHT 35% 130 g
Vaina de vainilla de Madagascar **NOROHY** 2,5 g
Glucose DE60 **SOSA** 75 g
CHOCOLATE OPALYS 33% 225 g
MANTEQUILLA LÍQUIDA CLARIFICADA VALRHONA 35 g

En una cacerola, **realizar** una infusión durante 20 minutos con la nata caliente y las vainas de vainilla. **Colar, pesar** y, si es necesario, añadir nata para **rectificar** el peso de base.

Calentar la nata, la glucosa y el la mantequilla líquida a 60°C. **Verter** lentamente la mezcla sobre el chocolate parcialmente fundido.

Mezclar haciendo círculos en el centro de la preparación con una lengua pastelera para **crear** un núcleo elástico y brillante. Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla. **Batir**.

Reservar a 16°C.

DISCOS RELLENOS DE VAINILLA

Vainas de vainilla Bourbon bio en polvo CS

Realizar la ganache vainilla y **reservar**. **Cortar** tiras de hoja de guitarra de unos 10 cm de ancho.

Sobre una tira, **espolvorear** vainilla en polvo y, con chocolate Opalys precristalizado, **realizar** puntos sobre la vainilla en polvo. **Poner** una segunda tira de hoja de guitarra y **prensar** con un utensilio plano. **Despegar** delicadamente las dos tiras y **escudillar** directamente la ganache de vainilla en el centro (unos 8g). **Cerrar** y cuando el chocolate empiece a cristalizar, **cortar** con un cortapastas liso de 6 cm de diámetro.

Reservar a 16°C.

Desmoldar.



UNAS PALABRAS SOBRE LA RECETA

Golosos y reconfortantes, estos discos de chocolate blanco con vainilla de Madagascar encierran un interior fluido sorprendente. La vainilla Bourbon bio en polvo es ideal para este tipo de aplicaciones en chocolatería.

