

.....

# SNACK DE VAINILLA NOROHY

## Y WAINA



CALCULADA PARA 24 UDS.  
MOLDES ESFERAS REF. 3728

## SABLÉ PRENSADO WAINA VAINILLA

Masa sablé de almendra Esenciales.....	140 g
Chocolate Waina 35 % bio.....	65 g
Vainilla en polvo.....	2 g

En una batidora con la pala, **picar** delicadamente la masa sablé horneada para hacer trocitos. **Mezclar** el chocolate Waina precristalizado con la vainilla en polvo y el sablé picado. **Utilizar** inmediatamente.

## MASA SABLÉ DE ALMENDRA ESENCIALES

Harina T55 .....	75 g
Azúcar glas.....	30 g
Harina de almendra extrafina SOSA .....	9 g
Sal .....	0,5 g
Mantequilla seca 84 %.....	40 g
Huevos enteros.....	15 g

**Mezclar** los ingredientes secos con la mantequilla fría cortada en dados hasta obtener una textura granulada. Cuando ya no queden trozos, **añadir** los huevos fríos.

**Dejar de mezclar** cuando se obtenga una masa homogénea.

**Reservar** en la nevera o extender enseguida.

**Hornear** a 150 °C.

## GANACHE SUAVE DE VAINILLA DE MADAGASCAR

Nata UHT 35 % .....	150 g
Vaina de vainilla de Madagascar <b>NOROHY</b> .....	10 g
Chocolate Waina 35 % bio.....	190 g
Mantequilla de cacao.....	15 g

**Infusionar** las vainas de vainilla con la nata. **Llevar** a ebullición y verter en varias veces sobre el chocolate Waina parcialmente fundido con la manteca de cacao.

**Batir** para perfeccionar la emulsión.

## CHOCOLATE WAINA CON VAINILLA

Chocolate Waina 35 % bio.....	1000 g
Vainilla en polvo.....	10 g

**Fundir** el chocolate Waina y añadir la vainilla en polvo. **Atemperar** antes de utilizar.

## PROCESO

**Preparar** el sablé prensado. Poner 6/8 g en cada esfera, dejar cristalizar. A continuación, **moldear** las esferas delicadamente en una capa no demasiado fina con el chocolate Waina con vainilla. **Dejar** escurrir entre dos reglas, limpiar los bordes y cristalizar.

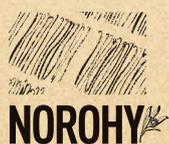
**Realizar**, a continuación, la ganache tierna de vainilla, rellenar las esferas cuando la ganache baje a 28 °C. Dejar que cristalice entre 24 y 48 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.

## ACABADO

Con chocolate Waina precristalizado, **cerrar** las esferas derritiendo ligeramente los bordes con un soplete térmico para que queden perfectamente soldados. **Dejar cristalizar** a 17 °C y desmoldar.



Receta ofrecida por:



Una receta original de:  
Rémi Poisson  
Chef pastelero en la École Valrhona

  @norohyvainille  
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:  
Studio des fleurs