

NOROHY

• UNA VANIGLIA CORAGGIOSAMENTE IMPEGNATA •

TARTELLETTA NUBE



CALCOLATA PER 24 TARTELLETTE NUBE ALLA VANIGLIA

NUVOLA DI LATTE E CAFFÈ

Latte intero UHT.....	340 g
Estratto di caffè liquido bio NOROHY	20 g
Gelatina in polvere 220 Bloom	8 g
Acqua d'idratazione.....	40 g
Zucchero semolato.....	45 g
Gomma di xantano chiara SOSA.....	3 g

Riscaldare il latte e l'estratto di caffè a 35°C.

Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.

Aggiungere lo zucchero e la gomma di xantano precedentemente miscelati e **mixare** intensamente.

Montare direttamente con uno sbattitore dotato di frusta fino a quando il volume del composto non triplicherà.

Utilizzare immediatamente.

SABLÉ DIAMANTE DI GRANO SARACENO E FARINA INTEGRALE

Burro disidratato 84%.....	860 g
Zucchero a velo.....	345 g
Farina di grano saraceno integrale	540 g
Farina integrale	540 g
Sale di Guérande	8 g
Uova intere	215 g

Sbriciolare il burro con le polveri setacciate e il sale.

Aggiungere le uova.

Quando il composto è omogeneo, **stendere** il sablé tra due fogli e **conservare** in frigorifero.

GANACHE PER TORTA DULCEY CAFFÈ

Latte intero UHT.....	180 g
Panna UHT 35%.....	130 g
Zucchero semolato.....	9 g
Pectina X58 SOSA.....	2,5 g
Estratto di caffè liquido bio NOROHY	12 g
Burro di cacao	60 g
Cioccolato DULCEY 35% VALRHONA.....	370 g

Scaldare il latte con la panna a 40/45°C.

Incorporare il composto di zucchero e pectina e **portare** il tutto a ebollizione per alcuni secondi per attivare la pectina.

Quando la base di pectina è a 60°C, **emulsionare** con la spatola versando gradualmente sul burro di cacao e sul cioccolato parzialmente fuso.

Mixare energicamente il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione. **Aggiungere** l'estratto di caffè e mixare nuovamente.

Versare a 40-45°C.

MONTAGGIO

Uova intere	QB
Caffè in polvere	QB

Realizzare la nuvola di caffè. Utilizzando una tasca dotata di bocchetta da 20 mm, **formare** su un foglio in silicone delle palline piatte di circa 10 g e 6 cm di diametro. **Congelare**. **Preparare** il sablé diamante, quindi **stendere** 2/3 a 10 mm e 1/3 a 3 mm. **Conservare** a 4°C.

Quando il sablé è ben freddo, dal sablé steso a 10 mm, **ricavare** dei dischi utilizzando una fustella scanalata da 9 cm.

Successivamente, **tagliare** e rimuovere la parte centrale di ogni disco con una fustella liscia da 7 cm per **ottenere** un anello.

Ricavare dal sablé steso a 3 mm dei dischi di 7 cm e posizionarli al centro degli anelli.

Cuocere per 25 minuti a 150°C su un foglio in silicone traforato.

Togliere dal forno e spruzzare dell'uovo sbattuto per impermeabilizzare. **Rimettere** in forno per 5 minuti.

Preparare la ganache Dulcey caffè e **versarne** circa 30 g in ogni torta.

Lasciare cristallizzare per 2 ore a 4°C.

Cospargere un po' di caffè macinato sulla nuvola e **posizionarlo** su ogni tartelletta.



Una ricetta originale dell'École VALRHONA

