



OROHENA

Una ricetta originale di Antoine Michelin
Chef Pasticcere esecutivo all' École Valrhona

CALCOLATA PER 12 DESSERT IN BICCHIERI DA 12 CM DI DIAMETRO

VARIANTE CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA DI TAHITI

690 g	Latte intero UHT
170 g	Panna UHT 35%
14 g	Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY
20 g	Zucchero semolato
8 g	Amido di mais
35 g	CIOCCOLATO BLOND ORELYS 35%

Mettere in infusione a freddo i semi di vaniglia raschiati con panna e latte per 12 ore.

Portare a ebollizione e lasciare in infusione per 20 minuti con un coperchio.

Filtrare e aggiungere gradualmente lo zucchero mescolato con l'amido di mais e portare a ebollizione.

Quando il composto ha raggiunto i 60°C, versare sulla copertura Orellys e mescolare.

Lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore.

ALBUMI CON VANIGLIA DI TAHITI

4 g	Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY
120 g	Albumi
55 g	Zucchero semolato
1,5 g	Cremor tartaro SOSA
30 g	Pasta pura di mandorle crude SOSA

Incorporare i semi di vaniglia raschiati negli albumi e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo, aggiungere la restante parte del baccello e lasciare in infusione per almeno 12 ore;

Montare gli albumi a velocità media e aggiungere gradualmente lo zucchero e il cremor tartaro.

Quindi aggiungere delicatamente la pasta pura di mandorle crude con una spatola.

Con una bocchetta liscia di 20 mm di diametro realizzare delle grandi gocce da circa 10 g su un tappetino in silicone leggermente imburrito e cuocere per 1 minuto a 180°C in forno ventilato.

Conservare al fresco.

OPALINE CARMELLO MANDORLA

190 g	Fondente SOSA
130 g	Glucosio DE38/40
85 g	Mandorle bianche sfilettate SOSA

Cuocere il fondente e il glucosio a 170°C.

Versare su un foglio in silicone e lasciare raffreddare.

Macinare in polvere fine.

Conservare al riparo dall'umidità.

Tostare le mandorle per 20 min. a 150°C e conservare

Preparare la crema inglese e gli albumi con la vaniglia di Tahiti.

Cospargere un tappetino in silicone leggermente imburrito di Opaline e, utilizzando un coppapasta di 10 cm, tagliare 12 dischi.

Ritagliare poi all'interno dei cerchi di 8 cm in modo da ottenere dei dischi forati.

Ricoprire con scaglie di mandorle tostate e cuocere in forno per 2 minuti a 175°C.

MONTAGGIO E FINITURA

Riempire i bicchierini con 70 g di crema inglese e depositare una piccola quantità di albumi sulla crema inglese;

posizionare un disco di opaline sui bordi del bicchierino e terminare cospargendo il dessert con la vaniglia in polvere.