

# NOROHY

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

## DOLCE VITA NOROHY



PARA 3 Ø 16 CM

## GANACHE MONTADA OPALYS MASCARPONE

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Leche entera UHT.....      | 185 g |
| Azúcar invertido .....     | 35 g  |
| Chocolate OPALYS 33% ..... | 150 g |
| Nata UHT 35% .....         | 175 g |
| Mascarpone .....           | 350 g |

**Calentar** la leche y el azúcar invertido.

**Verter** progresivamente la mezcla caliente sobre el chocolate fundido.

**Batir** cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

**Añadir** la segunda cantidad de nata líquida fría y el mascarpone.

**Batir** de nuevo.

**Reservar** en la nevera y dejar cristalizar idealmente durante 12 horas.

**Montar** para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o la espátula.

## CREMOSO PASTA DE CAFÉ JIVARA

|   |       |
|---|-------|
| Gelatina en polvo 220 Bloom <b>SOSA</b> ..... | 2 g   |
| Agua de hidratación .....                     | 10 g  |
| Leche entera UHT.....                         | 110 g |
| Nata UHT 35% .....                            | 110 g |
| Pasta de granos de café <b>NOROHY</b> .....   | 10 g  |
| Yemas.....                                    | 40 g  |
| Azúcar.....                                   | 15 g  |
| Cobertura JIVARA 40%.....                     | 65 g  |
| Mantequilla seca 84 %.....                    | 50 g  |

**Hidratar** la gelatina.

**Hervir** la leche y la nata con la pasta de café y verter sobre las yemas previamente mezcladas (sin blanquear) con el azúcar.

**Cocer** todo a 82/84 °C, colar y añadir la gelatina.

**Emulsionar** con la lengua pastelera vertiendo poco a poco sobre el chocolate fundido. **Batir** cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

A 40 °C, **añadir** la mantequilla y volver a batir.

**Dejar cristalizar** en la nevera.

## BIZCOCHO VIENÉS DE PASTA DE CAFÉ

|   |       |
|---|-------|
| Yemas.....                                  | 90 g  |
| Huevos enteros.....                         | 235 g |
| Pasta de granos de café <b>NOROHY</b> ..... | 15 g  |
| Azúcar moreno .....                         | 185 g |
| Claras.....                                 | 150 g |
| Azúcar moreno .....                         | 60 g  |
| Harina T45.....                             | 120 g |
| Café en polvo .....                         | CS    |

**Batir** las yemas, los huevos, la pasta de café y la primera cantidad de azúcar moreno en una batidora.

**Montar** las claras a punto de nieve y añadirles la cantidad más pequeña de azúcar.

**Mezclar** las claras montadas a la primera mezcla y añadir la harina tamizada.

**Pesar** el bizcocho y extender regularmente sobre una tela de silicona.

**Tamizar** regularmente el café en polvo para decorar la superficie del bizcocho.

## STREUSEL PRENSADO DE PASTA DE CAFÉ

|   |      |
|---|------|
| Streusel de almendra y pasta de granos de café..... | 85 g |
| Eclat d'Or .....                                    | 85 g |
| Chocolate DULCEY 35%.....                           | 85 g |

**Picar** muy fino el streusel de café cocido y mezclar con el resto de los ingredientes.

## STREUSEL DE ALMENDRA Y PASTA DE GRANOS DE CAFÉ

|  |       |
|--|-------|
| Mantequilla seca 84 %.....                     | 25 g  |
| Azúcar moreno .....                            | 25 g  |
| Harina T55 .....                               | 25 g  |
| Harina de almendra extrafina <b>SOSA</b> ..... | 25 g  |
| Flor de sal.....                               | 0,5 g |
| Pasta de granos de café <b>NOROHY</b> .....    | 5 g   |

**Mezclar** todos los ingredientes juntos. Pasar por un tamiz.

**Hornear** a 160 °C durante unos 12 minutos.

## SIROPE DE EMPAPADO DE CAFÉ

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Café expreso..... | 530 g |
| Azúcar .....      | 70 g  |

**Realizar** un sirope con el café y el azúcar, y reservar.



# GLASEADO ABSOLU NEUTRO PARA PULVERIZAR

Glaseado Absolu Cristal ..... 455 g  
Agua mineral ..... 45 g

**Llevar a ebullición** el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua.

**Pulverizar** enseguida con una pistola a unos 80 °C.

## MONTAJE

**Preparar** la ganache, el cremoso de café, el bizcocho, el streusel y el sirope.

**Extender** 800 g de bizcocho vienés por placa y esparcir un poco de cacao en polvo. **Hornear** a 200 °C durante unos 6 minutos.

En un aro de 16 cm de diámetro, **cortar** una tira de bizcocho de 50 cm de largo por 4,5 cm de alto y ponerla en el interior del aro encamisado con rhodoid. **Cortar** 2 círculos de 14 cm de diámetro para cada tarta.

**Preparar** el streusel prensado de café y colocar 80 g en el fondo del aro.

**Dar volumen** a la ganache montada mascarpone y con una manga con boquilla de 12 mm, escudillar 100 g, poner un bizcocho sobre la ganache montada y añadir 100 g de ponche de café.

**Escudillar**, a continuación, 120 g de cremoso de café, después de nuevo un bizcocho y 100 g de sirope de empapado.

**Escudillar** cúpulas del exterior del aro hacia el interior, aplastar ligeramente con una hoja guitarra. **Congelar**.

**Poner** un poco de café en polvo sobre una hoja de guitarra, escudillar una punta de cobertura Opalys precrystalizada y espolvorear de nuevo café. **Cubrir** con una segunda hoja de guitarra y aplastar hasta el diámetro deseado. Dejar cristalizar.

**Calentar** el glaseado neutro, retirar la hoja de guitarra de la tarta y con una pistola, **hacer** un ligero velo de glaseado.

**Terminar** con la decoración Opalys/Café.



UNA RECETA ORIGINAL DE LA ÉCOLE VALRHONA