

.....
NOROLITAIN



POUR UN MOULE DE 20 CM DE DIAMÈTRE

BISCUIT VANILLE

Œufs.....	6
Farine.....	0,25 L
Beurre.....	250 g
Sucre.....	240 g
Extrait de Vanille Bourbon Bio NOROHY	15 g
Levure chimique.....	10 g

Faire **fondre** le beurre. **Mélanger** avec le sucre et l'extrait de Vanille.

Incorporer les œufs petit à petit.

Ajouter la farine petit à petit en mélangeant bien, puis **incorporer** la levure.

Verser dans un moule à cake beurré et fariné, et **enfourner** pendant 40 min environ, à 180°C.

BISCUIT FRAMBOISE

Œufs.....	2
Farine.....	125 g
Beurre.....	125 g
Sucre.....	120 g
Levure.....	4 g
Couverture de fruit Inspiration Framboise VALRHONA	50 g

Faire **fondre** le beurre et la couverture de fruit Inspiration Framboise au bain-marie. **Mélanger** avec le sucre. **Incorporer** les œufs petit à petit.

Ajouter la farine petit à petit en **mélangeant** bien, puis **incorporer** la levure.

Verser dans un moule à cake beurré et fariné, et **enfourner** pendant 30 min environ, à 180°C.

SIROP D'IMBIBAGE

Sucre.....	120 g
Eau.....	150 g
Extrait de vanille Bourbon Bio NOROHY	10 g

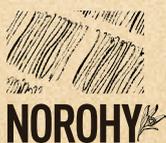
Faire **chauffer** tous les ingrédients ensemble jusqu'à l'obtention d'un sirop.

A l'aide d'un pinceau, **badigeonner** les biscuits à la sortie du four.

GANACHE VANILLE

Chocolat blanc Ivoire 35% VALRHONA	150 g
---	-------

Cette recette vous est offerte par :



Crème UHT 30%.....	90 g
Extrait de Vanille Bourbon Bio NOROHY	10 g

Faire **bouillir** la crème avec l'extrait de vanille.

Faire **fondre** le chocolat au bain marie et **mélanger** l'ensemble.

Laisser **crystalliser** une heure au réfrigérateur.

GLAÇAGE VANILLE

Sucre glace.....	100 g
Eau.....	15g
Peta crispy couleur cuivre décor pétillant SOSA	5 g

Pour le glaçage, **mélanger** le sucre glace et l'extrait de vanille avec un peu d'eau. **Rajouter** du sucre glace si le mélange est trop liquide.

FINITIONS

Couper des parts de biscuits de tailles égales. À l'aide d'une spatule, **recouvrir** le premier biscuit vanille de ganache, ainsi que le biscuit framboise. **Superposer** une couche de biscuit vanille, puis une couche de biscuit framboise, et enfin une couche de biscuit vanille.

Laisser **prendre** au réfrigérateur pendant une heure.

Recouvrir le Norolite de glaçage vanille et **saupoudrer** de décor Peta crispy. Laisser **crystalliser** au réfrigérateur avant de découper le norolite pour parer les bords afin d'obtenir un gâteau bien net et régulier.

