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
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 **cristalliser** une heure au réfrigérateur.

GLAÇAGE VANILLE

Sucre glace ..... 100 g
Eau 15g
Peta crispy couleur cuivre décor pétillant **SOSA** ..... 5 g
Extrait de vanille Bourbon Bio **NOROHY** ..... 4 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 Norolitain de glaçage vanille et **saupoudrer** de décor Peta crispy. Laisser **cristalliser** au réfrigérateur avant de découper le norolitain pour parer les bords afin d'obtenir un gâteau bien net et régulier.

Cette recette vous est offerte par :

NOROHY

Recette originale et crédit photographique :
Agence **cru.**

@norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites hors usage privé.