

NOROHY 
· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

VANILLA SKY



NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

Recette cocktail Vanilla Sky

3	cl	Crème 30%
2	cl	Sirop de Vanille de Madagascar*
3	cl	Purée de citron jaune
4	cl	P Foam*
3	cl	Spiritueux infusé à la vanille*
1	pincée	Sel
QS		Tadoka NOROHY

Dans un shaker rempli de glace, **ajouter** le sirop de vanille, le spiritueux, la purée de citron jaune, le P Foam et une pincée de sel. À l'aide d'un mousser à lait, **émulsifier** le mélange. **Ajouter** la crème dans le shaker. **Shaker** et **filtrer**. **Faire** un *dry shake*. **Râper** TADOKA dessus et **chalumer**.

Recette mocktail Vanilla Sky

3	cl	Crème 30%
2	cl	Sirop de Vanille de Madagascar*
3	cl	Purée de citron jaune
5	cl	P Foam*
1	pincée	Sel
QS		Tadoka NOROHY

Dans un shaker rempli de glace, **ajouter** le sirop de vanille, la purée de citron jaune, le P Foam et une pincée de sel. À l'aide d'un mousser à lait, **émulsifier** le mélange. **Ajouter** la crème dans le shaker. **Shaker** et **filtrer**. **Faire** un *dry shake*. **Râper** TADOKA dessus et **chalumer**.

*P Foam

Préparation : 5 minutes | Calculée pour 1L

98	g	Eau
2	g	Potatowhip Cold SOSA
3	sprays	Arôme naturel de Bergamote SOSA

Mixer l'ensemble des ingrédients à l'aide d'un mixeur plongeant. **Laisser reposer** pendant 15 minutes avant utilisation. *La P Foam est une alternative vegan au blanc d'œuf.*

*Sirop de sucre vanillé

Préparation : 5 minutes | Calculée pour 1L

1	L	Eau
1,5	kg	Sucre
10	tbsp	Extrait de vanille NOROHY

Mettre le sucre et l'eau à chauffer jusqu'à complète dissolution.

Ajouter l'extrait dans le sirop.

Alternative : Possibilité d'utiliser un sirop de sucre de canne.

*Spiritueux infusé à la vanille de Madagascar

Préparation : 2 heures | Calculée pour 20 cl

20	cl	Whisky Bourbon Makers Mark
2	g	Poudre de vanille NOROHY

Verser les ingrédients dans une poche sous vide. **Cuire** pendant 2 heures à l'aide du thermo plongeur à 63°. **Filtrer** la préparation.