

.....  
**NOROLITAIN**



PARA UN MOLDE DE 20 CM DE DIÁMETRO

## BIZCOCHO DE VAINILLA

Huevos.....	6
Harina .....	0,25 l
Mantequilla.....	250 g
Azúcar.....	240 g
Extracto de vainilla Bourbon bio NOROHY .....	15 g
Levadura química.....	10 g

Derretir la mantequilla. Mezclar con el azúcar y el extracto de vainilla.  
Incorporar los huevos poco a poco.  
Añadir la harina poco a poco mezclando bien, e incorporar la levadura.  
Verter en un molde de cake untado con mantequilla y harina, y hornear durante unos 40 minutos a 180°C.

## BIZCOCHO DE FRAMBUESA

Huevos.....	2
Harina .....	125 g
Mantequilla.....	125 g
Azúcar.....	120 g
Levadura .....	4 g
Cobertura de fruta Inspiration Frambuesa VALRHONA.....	50 g

Derretir la mantequilla y la cobertura de fruta Inspiration Frambuesa al baño María. Mezclar con el azúcar. Incorporar los huevos poco a poco.  
Añadir la harina poco a poco mezclando bien, e incorporar la levadura.  
Verter en un molde de cake untado con mantequilla y harina, y hornear durante unos 30 minutos a 180°C.

## SIROPE DE EMPAPADO

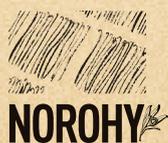
Azúcar.....	120 g
Agua .....	150 g
Extracto de vainilla Bourbon bio NOROHY .....	10 g

Calentar todos los ingredientes juntos hasta obtener un sirope.  
Con ayuda de un pincel, empapar los bizcochos nada más salir del horno.

## GANACHE DE VAINILLA

Chocolate blanco Ivoire 35 % VALRHONA .....	150 g
---	-------

Receta ofrecida por:



Nata UHT 30%.....	90 g
Extracto de vainilla Bourbon bio NOROHY .....	10 g

Hervir la nata con el extracto de vainilla. Fundir el chocolate al baño María y mezclar todo.  
Dejar cristalizar durante una hora en la nevera.

## GLASEADO DE VAINILLA

Azúcar glas.....	100 g
Agua .....	15 g
Peta crispy cobre SOSA .....	5 g
Extracto de vainilla Bourbon bio NOROHY .....	4 g

Para el glaseado, mezclar el azúcar glas y el extracto de vainilla con un poco de agua. Añadir azúcar glas si la mezcla es demasiado líquida.

## ACABADO

Cortar porciones de bizcocho del mismo tamaño.  
Con una espátula, cubrir el primer bizcocho de vainilla con ganache, así como el bizcocho de frambuesa.  
Superponer una capa de bizcocho de vainilla, una capa de bizcocho de frambuesa y finalmente otra capa de bizcocho de vainilla.  
Dejar reposar en la nevera durante una hora.  
Cubrir el Norolitaín con glaseado de vainilla y esparcir Peta crispy a modo de decoración. Dejar cristalizar en la nevera antes de cortar el Norolitaín para preparar los bordes y obtener así un pastel limpio y regular.



Receta original y créditos fotográficos:  
Agencia **cru**.

  @norohyvainille  
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.