

.....  
**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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>VALRHONA</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	10 g

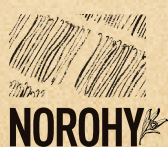
**Calentar** todos los ingredientes juntos hasta obtener un sirope.

Con ayuda de un pincel, **empapar** los bizcochos nada más salir del horno.

## GANACHE DE VAINILLA

Chocolate blanco Ivoire 35% <b>VALRHONA</b> .....	150 g
---	-------

Receta ofrecida por:



Nata UHT 30% .....	90 g
Extracto de vainilla Bourbon bio <b>NOROHY</b> .....	10 g

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

## GLASEADO DE VAINILLA

Azúcar glas .....	100 g
Agua .....	15 g
Peta crispy cobre <b>SOSA</b> .....	5 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 **crystalizar** 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.