

FLOR DE VAINILLA



PARA 8 TARTAS

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Claros	317g
Azúcar	305g
Yemas	317g
Mantequilla	70g
Harina T55.....	66g
Cacao en polvo.....	63g
Fécula de patata.....	63g

Montar las claras con el azúcar, **añadir** las yemas con cuidado con la lengua pastelera, los ingredientes secos y finalmente la mantequilla fundida a 40°C.

Extender 1200g por placa y **cocer** a 180°C durante aproximadamente 10 minutos. **Cortar** círculos de 15cm de diámetro.

STREUSEL PECANO

Harina T45.....	125g
Azúcar moreno	125g
Avellanas con piel en polvo	125g
Mantequilla extrafina.....	125g
Sal fina.....	1g

Mezclar en la batidora con la pala la mantequilla, el azúcar moreno, las avellanas en polvo, la harina y la sal.

Hornear a 160°C durante 20 minutos.

CRUJIENTE DE NUECES PECANAS

Praliné de nueces pecanas.....	386g
Streusel	506g
Nueces pecanas	306g
Vainilla de vainilla NOROHY	2 unidades

Poner el streusel en la batidora con la pala, **añadir** el praliné y las vainas de vainilla raspadas y finalmente **añadir** las nueces pecanas tostadas y picadas.

Extender sobre el bizcocho 150g por interior.

COMPOTA DE PLÁTANO

Azúcar moreno	137g
Plátanos bien maduros	1681g
Zumo de lima	59g
Cortezas de lima	3g
Ron oscuro.....	118g
Vainilla de vainilla NOROHY	3 unidades

Hornear los plátanos con la piel a 170°C durante 20 minutos para hacer una compota. **Sacar** del horno y **dejar enfriar**.

Retirar la piel ennegrecida y **colocar** en una sartén.

Añadir la azúcar moreno y los granos de vainilla, **calentar, flambear** con el ron, y **añadir** el zumo de limón y las cortezas.

Dar un hervor y retirar del fuego.

Extender 250g por interior y congelar.

MOUSSE DE VAINILLA

Leche entera.....	416g
Nata fresca ligera	416g
Masa de gelatina	130g
Isomalt	27g
Agua	99g
Trimolina.....	54g
Azúcar	118g
Yemas frescas	199g
Nata montada	723g
Vainilla de vainilla NOROHY	18 unidades

Calentar la leche con la nata, **abrir** las vainas de vainilla e **infusionarlas**.

Colar y **añadir** la gelatina.

Cocer el agua con el azúcar, el isomalt y la trimolina a 121°C, verter sobre las yemas, y montar en la batidora.

Montar la nata con la batidora.

Mezclar delicadamente a 16°C.

Verter 260g de mousse en el molde Eclipse (Silikomart) y **colocar** el interior.

NATA MONTADA DE VAINILLA

Nata líquida 35% UHT.....	190g
Trimolina.....	19g
Sirope de glucosa	19g
Nata líquida 35% UHT.....	284g
Ivoire	85g
Vainilla de vainilla NOROHY	3 unidades

Hervir la primera cantidad de nata con la trimolina, la glucosa y la vainilla raspada.

Verter en tres veces sobre la cobertura picada haciendo una emulsión.

Añadir la segunda cantidad de nata entera líquida fría y **batir**. **Reservar** a 4°C.

Montar con las varillas y **escudillar** la preparación en forma de flor con una boquilla lisa de 8cm de diámetro.

GELÉE DE RON Y VAINILLA

Agua.....	105g
Azúcar	53g
Ron oscuro	8g
Masa de gelatina	13g
Agar agar.....	1g
Vainilla de vainilla NOROHY	1 unidad

Hervir el agua con el azúcar, el agar agar y la vainilla, y **añadir** la masa de gelatina y el ron negro.

Verter 20g en el molde silicona Cupole 01 (Silikomart) y **congelar**.

Desmoldar y **colocar** en el centro de la flor de nata montada.

MONTAJE Y ACABADO

Cuando la tarta esté desmoldada, **rociar** con una preparación para pistola de 250g de manteca de cacao y 125g de chocolate blanco.

Espolvorear vainilla en polvo con una bola de té sobre el contorno de la tarta.