

NOROHY



• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

TADOKA POSTRES



PARA 25 UNIDADES

BIZCOCHO MADELEINE DE VAINILLA

Huevos enteros.....	423?g
Azúcar invertido.....	124?g
Azúcar.....	210 g
Harina de almendras.....	124g
Harina T55.....	229?g
Levadura química.....	13,5g
Nata líquida.....	205 g
Mantequilla derretida.....	170 g

Derretir la mantequilla con TADOKA.

Montar los huevos con el azúcar y el azúcar invertido.

Luego, **agregar** los ingredientes en polvo tamizados y, por último, la mantequilla derretida tibia y la nata líquida fría.

Pesar 1,5 kg por bandeja.

Hornear a 160 °C durante 12 minutos. **Desmoldar** y **enfriar** el bizcocho, envolviéndolo en film nada más sacarlo del horno para **mantenerlo** húmedo y tierno.

Recortar las formas necesarias con el cortador de galletas para montar el postre.

BRUNOISE DE PERA, VAINILLA Y YUZU

Puré de pera.....	400 g
Puré de yuzu.....	25 g
Pera en dados.....	777g
Azúcar moreno.....	50 g
Azúcar moreno.....	20 g
Pectina NH.....	8 g
Masa de gelatina.....	70 g
TADOKA.....	2

Lavar y **pelar** las peras. **Cortar** en cubos pequeños y mezclar con zumo de Yuzu para que no se oxide.

Cocer las peras con la primera cantidad de azúcar moreno y TADOKA hasta **obtener** la textura deseada.

Agregar el puré de pera y la segunda cantidad de azúcar moreno mezclada con la pectina NH.

Cocer hasta que hierva.

Al final de la cocción **añadir** la masa de gelatina cortada en cubos.

Verter en moldes interiores y **congelar**.

BAVAROISE DE VAINILLA

Leche entera.....	350 g
Azúcar.....	90 g
Yemas de huevo.....	116?g
Nata líquida.....	330 g
Crème Sublime (nata y mascarpone).....	58 g
Masa de gelatina de pescado (solución 1:6).....	54 g
TADOKA.....	2

Blanquear las yemas de huevo con el azúcar.

Agregar la leche caliente y el TADOKA.

Batir y colar.

Meter en una bolsa de vacío, **sellar** al vacío.

Hornear en un horno de vapor durante 18 minutos a 82 °C.

Enfriar rápidamente.

Verter la crema inglesa en un bol y **añadir** la gelatina caliente sin dejar de batir.

Esperar hasta que la mezcla comience a **gelificarse** ligeramente.

Añadir las cremas montadas. **Montar** los postres TADOKA, sin olvidarse de rociar el desmoldante dentro de los moldes termoformados.

Congelar. **Desmoldar**.

GLASEADO DE VAINILLA

Glaseado Absolu Cristal (Valrhona).....	500 g
Agua.....	50 g
TADOKA.....	1

Calentar el agua y el glaseado suavemente, **agregar** TADOKA.

Aplicar el glaseado caliente pulverizándolo en los postres congelados.

MONTAJE

Verter la bavaroise en los moldes termoformados e **introducir** el inserto de pera congelada.

Sellar con el bizcocho.

Congelar.

Pulverizar los postres congelados con el glaseado caliente.

Colocar sobre cartón y **decorar** con el medallón de chocolate NOROHY.

