

.....
NOROHY 

• UNA VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

FIORE DI MANGO



PER 24 PZ.

NAMELAKA OPALYS VANIGLIA

Latte intero	275 g
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis NOROHY	10 g
Glucosio	15 g
Gelatina.....	7 g
Acqua d'idratazione.....	35 g
Cioccolato OPALYS 33%	510 g
Panna da montare 35%	550 g

Scaldare il latte con la pasta di baccelli di vaniglia e il glucosio. **Aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata. **Versare** progressivamente sul cioccolato precedentemente sciolto.

Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.

Aggiungere la panna liquida fredda. **Mixare** nuovamente.

Lasciar cristallizzare in frigorifero, possibilmente per tutta la notte.

GELATINA DI COULIS DI MANGO

Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	12 g
Acqua d'idratazione.....	60 g
Mango Kesar e Alphonso in purea 100% ADAMANCE	490 g
Frutto della passione in purea 100% ADAMANCE ...	185 g
Zucchero semolato.....	60 g
Brunoise di mango	185 g

Reidratare la gelatina. **Scaldare** un terzo della purea con la gelatina a 50°C.

Aggiungere in seguito lo zucchero, il resto della purea e la brunoise di mango. **Versare** e **lasciare** gelificare in frigorifero. **Congelare**.

SABLÉ RICOMPOSTO INSPIRATION PASSIONE

Pasta sablé Mandorle Gli Essenziali	150 g
ÉCLAT D'OR	100 g
INSPIRATION Passione VALRHONA	150 g

In un frullatore, **sbriaciare** la pasta sablé cotta, quindi **aggiungere** l'Éclat d'or e la copertura di frutta sciolta. **Si consiglia** di utilizzare gli avanzi della pasta sablé già utilizzata quotidianamente per altre creazioni.

PASTA SABLÉ MANDORLE ESSENZIALI PER "SABLÉ RICOMPOSTO INSPIRATION PASSIONE"

Farina 0	74 g
Zucchero a velo.....	28 g
Farina di mandorle bianche extra fine SOSA	9 g
Sale	0,63 g
Burro secco 84%	38 g
Uova intere.....	16 g

Lavorare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti. Quando il tutto è omogeneo, **aggiungere** le uova fredde. L'impasto è pronto una volta che è diventato omogeneo. **Conservare** in frigorifero o **stendere** immediatamente. **Cuocere** in forno a 150°C per circa 20 minuti.

NAPPAGE ABSOLU NEUTRO DA SPRUZZARE

NAPPAGE ABSOLU CRISTAL	455 g
Acqua minerale	46 g
Baccelli di vaniglia bio del Madagascar NOROHY	3 g

Portare a ebollizione l'Absolu Cristal nappage neutro con l'acqua e il baccello di vaniglia raschiato. **Filtrare**. **Spruzzare** subito con una pistola da cucina a circa 80°C.

PREPARAZIONE

Preparare la Namelaka vaniglia e **mettere da parte**.

Preparare la gelatina di coulis di mango e **versarne** subito 40g in stampi a emisfera di 7cm di diametro, **lasciare** gelificare in frigorifero, quindi **congelare**.

Preparare il sablé ricomposto Inspiration Passione e **realizzare** dei palet da 6 cm di diametro (15g). **Congelare**.

Preparare i cerchi da 7 cm con strisce di fogli strutturati su un tappetino di silicone.

Posizionare i dischi di sablé ricomposto.

Montare la Namelaka vaniglia e **versarne** direttamente 40g nei cerchi, posizionare la cupola del coulis di mango, esercitando una leggera pressione per far **sollevare** la Namelaka montata. **Congelare**.

MONTAGGIO

Rimuovere dal cerchio, ritirare il foglio con texture e **applicare**, con una pistola da cucina, un leggero velo di nappage Absolu Cristal neutro. **Realizzare** dei dischetti con il cioccolato Opalys e la vaniglia in polvere.

Posizionare una decorazione per ogni dolce.

UNA PAROLA SULLA RICETTA

Il gioco delle consistenze tra la croccantezza del sablé ricomposto e la morbidezza della Namelaka offre un'esperienza golosa e rinfrescante dai sapori tropicali.

