

.....  
**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 <b>NOROHY</b> .....	10 g
Glucosio .....	15 g
Gelatina.....	7 g
Acqua d'idratazione.....	35 g
Cioccolato <b>OPALYS</b> 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 <b>SOSA</b> .....	12 g
Acqua d'idratazione.....	60 g
Mango Kesar e Alphonso in purea 100% <b>ADAMANCE</b> .....	490 g
Frutto della passione in purea 100% <b>ADAMANCE</b> ...	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
<b>ÉCLAT D'OR</b> .....	100 g
<b>INSPIRATION</b> Passione <b>VALRHONA</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	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

<b>NAPPAGE ABSOLU CRISTAL</b> .....	455 g
Acqua minerale .....	46 g
Baccelli di vaniglia bio del Madagascar <b>NOROHY</b> .....	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.*

