

# GLI INDI SPENSABILI



**NOROHY** 



# EDITORIALE

**Da quasi 5 anni, Norohy intreccia solidi legami tra coltivatori e professionisti della gastronomia.**

**La nostra missione è quella di mettere in luce le donne e gli uomini che elaborano queste materie aromatiche d'eccezione lungo tutta la catena del valore, ma anche di rivoluzionare gli standard per promuovere un utilizzo più giusto e responsabile.**

A tal fine, Norohy ha stabilito dei criteri esigenti. Tra questi troviamo in primis la ricchezza e la diversità degli aromi, soprattutto grazie a origini selezionate. In secondo luogo, rispettiamo delle specifiche precise che stabiliscono degli standard come il tasso di umidità, il peso minimo dei baccelli o ancora il contenuto di vanillina.

Oggi Norohy amplia la sua gamma per offrirvi un'acqua di fiori d'arancio eccezionale e una pasta di chicchi di caffè incredibilmente intensa.

Attraverso questa guida "Gli Indispensabili Norohy", desideriamo condividere la nostra conoscenza della vaniglia e degli ingredienti aromatici. Scoprite i segreti di produzione di queste materie profumate dedicate alla gastronomia, le loro applicazioni e specificità per mettere in risalto la vostra creatività.

Prodotta in collaborazione con i pasticciere dell'École Valrhona e alimentata da numerose condivisioni di clienti partner, ci auguriamo che questa guida vi accompagni quotidianamente e vi ispiri per nuovi usi della vaniglia, del caffè e del fiore d'arancio nelle vostre ricette!

Le prove di applicazione, le ricette e la redazione di questa guida sono state realizzate in collaborazione con Baptiste Sirand, Rémi Poisson, Jordan Lamberet e Christophe Domange, maestri pasticciere dell'École Valrhona di Tain l'Hermitage.



**RÉMI POISSON**

MAESTRO PASTICCIERE  
FORMATORE DELL'ÉCOLE  
VALRHONA

## LA PAROLA DEL MAESTRO PASTICCIERE

Ogni ingrediente presente nelle nostre ricette ha richiesto un lungo lavoro da parte dei produttori. Il nostro ruolo in qualità di maestri pasticciere è offrire tutto il nostro savoir-faire per svelarne le diverse sfaccettature. Avere a disposizione materie prime di grande qualità dagli aromi ricchi e intensi non può che stimolare la nostra creatività!

# SOMMARIO

## LE VANIGLIE

Storia e cultura	03
Le diverse qualità di vaniglia	07
La preparazione dei baccelli di vaniglia	09
I prodotti derivati dalla vaniglia	13
I diversi utilizzi della vaniglia in laboratorio	17

03

## IL CAFFÈ

Storia e cultura	23
Processo di estrazione	25
Pasta di chicchi di caffè NOROHY	26

23

## ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

Storia e cultura	27
Processo di distillazione	29
Acqua di fiori d'arancio NOROHY	30

27

## LE RICETTE INDISPENSABILI DELL'ÉCOLE VALRHONA

32



# DALLA PIANTAGIONE AL BACCELLO

## STORIA E CULTURA

**Orchidea selvatica originaria del Messico,** la vaniglia produce baccelli utilizzati oltre 2 000 anni fa, da Maya e Aztechi, per profumare e addolcire le bevande a base di cacao.

I conquistatori spagnoli scoprono questa preparazione riservata agli dei e alle élite e la portano **in Europa** nel XVI secolo. Da allora vengono effettuati numerosi tentativi per introdurre le liane di vaniglia, ma senza successo: le piante attecchiscono, fioriscono, ma nessuna riesce a produrre i famosi baccelli di vaniglia.

Quel che mancava era **l'ape Melipona del Messico,** solo insetto capace d'impollinare questa orchidea.



## LA LEGGENDA DI EDMOND

Nel 1841, 22 anni dopo l'introduzione dell'orchidea sull'isola di Bourbon (l'attuale Réunion), **Edmond Albius**, un giovane schiavo, scopre una tecnica di fecondazione manuale del fiore.

Riesce a distinguere l'organo maschile da quello femminile all'interno del fiore, che impollina con una sottile scheggia di legno. Ed è così che, alcuni giorni dopo, il fiore si trasforma in baccello di vaniglia...

## INTRODUZIONE DELLA VANIGLIA NEL MONDO



## UN'ORCHIDEA UN PO' PARTICOLARE

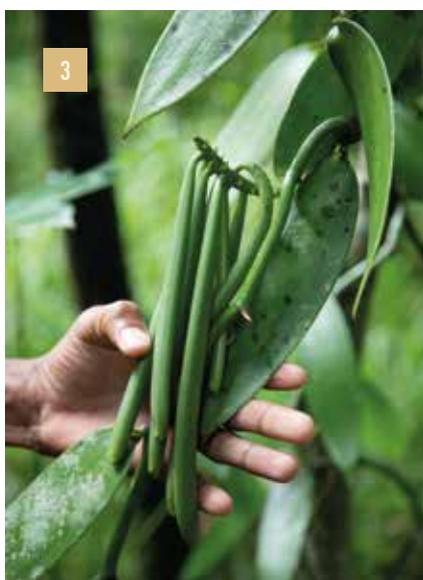
Appartene alla famiglia delle orchidee, la vaniglia è una pianta semi-epifita: i semi germogliano sulla canopia e si sviluppano su altre piante di sostegno in attesa che le loro radici raggiungano il terreno. La pianta della vaniglia, lunga 15-20 metri e con un diametro di 1-2 cm, si arrampica sui tronchi degli alberi, con radici abbarbicate alla base delle foglie. Queste ultime, verdi e spesse, raggiungono 12-25 cm di lunghezza e 5-8 cm di larghezza.



1



2



3

Su un racemo si possono contare fino a 15-20 fiori in diversi stadi di maturità. Il coltivatore deve impollinare manualmente il fiore al momento giusto per sperare in un frutto. Tuttavia, non vanno impollinati tutti i fiori per evitare che la pianta si indebolisca e che crescano di conseguenza baccelli troppo piccoli!

Infine, il baccello della vaniglia, vale a dire il frutto, può raggiungere una lunghezza di 10-27 cm e un diametro di 8-15 mm. Raggiunge la sua dimensione massima dopo 2 mesi, ma arriva a maturità solo dopo 8-9 mesi. La sua polpa oleosa contiene moltissimi piccoli semi neri che veicolano l'aroma di vaniglia.

I fiori sono fragili e delicati. Piuttosto grandi, aromatici, a forma di tromba di colore tra il giallo chiaro e il verde, sono riuniti in racemi. I loro petali e sepalii fioriscono solo un mattino per stagione!



## LO SAPEVATE?

La vaniglia è l'unica orchidea il cui frutto è commestibile. Ci sono circa 110 specie di vaniglia nel mondo. Solo 3 di queste sono interessanti per le qualità organolettiche sprigionate in alcuni casi dai loro frutti. (Vedere pagina successiva)

### VANIGLIA BOURBON

La denominazione "vaniglia Bourbon" è stata coniata nel 1964 per distinguere le vaniglie della varietà *Planifolia* prodotte nell'Oceano Indiano (Riunione, Madagascar, isola Mauritius e Comore) da quelle prodotte in altri territori. Questa denominazione corrisponde anche a un metodo di preparazione dei baccelli particolare e tradizionale.

## LE PRINCIPALI VARIETÀ DI VANIGLIA COLTIVATE NEL MONDO



### LA VANILLA PLANIFOLIA

Coltivata principalmente nell'**Oceano Indiano**, la vaniglia *Planifolia* è caratterizzata da un contenuto eccezionale di vanillina naturale. È nota anche per i suoi **aromi speziati e legnosi**.



### LA VANILLA X TAHITENSIS

Coltivata principalmente in **Polinesia Francese e Papua Nuova Guinea**, la cosiddetta vaniglia di Tahiti è caratterizzata da **note golose di fiori e anice**.

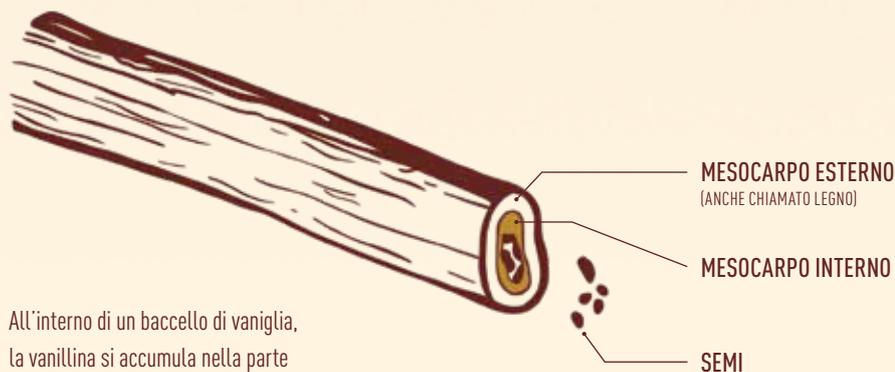


### LA VANILLA POMPONA

Originaria dell'**America Centrale**. Per via dei suoi baccelli molto lunghi (fino a 27 cm) e molto carnosì, viene soprannominata "vaniglia banana". Le sue note dolci, **floreali e fruttate** e la sua scarsa produzione fanno sì che sia destinata essenzialmente alla profumeria, ma a poco a poco anche alla pasticceria.

## ANATOMIA DI UN BACCELLO DI VANIGLIA

Per comprendere meglio la vaniglia, ma soprattutto le peculiarità dei suoi semi e aromi tanto apprezzati, occorre aprirla. Il baccello di vaniglia è costituito da diverse parti:



All'interno di un baccello di vaniglia, la vanillina si accumula nella parte interna del mesocarpo.

## LO SAPEVATE?

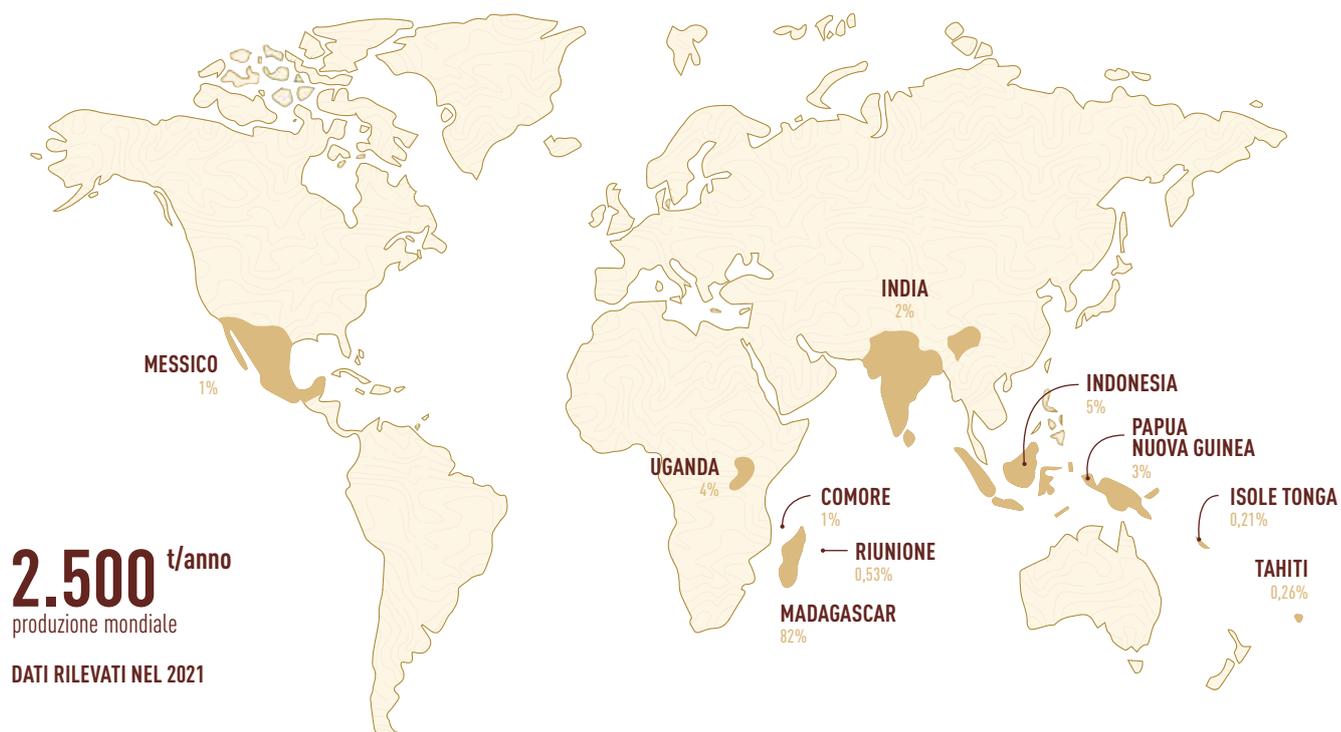
### LA VANILLINA

La vanillina è un'aldeide aromatica naturale che si sviluppa nei baccelli di vaniglia *Planifolia* durante la loro preparazione. La vanillina è uno dei molteplici componenti dell'aroma naturale della vaniglia, il più importante e il più caratteristico. Corrisponde al 2% della massa del baccello.

Il mesocarpo esterno è l'involucro bruno che circonda il frutto. Il mesocarpo interno protegge i semi e favorisce la sintetizzazione della vanillina. Quest'ultima è un composto chimico aromatico naturale che si sviluppa nel baccello. La **vanillina** è quindi uno dei componenti aromatici della vaniglia. Centinaia di altri si sviluppano durante le fasi di preparazione del baccello per contribuire a tutta la diversità degli aromi.

## LA PRODUZIONE DI VANIGLIA NEL MONDO

ALTRI  
0,11%



**2.500** t/anno  
produzione mondiale

DATI RILEVATI NEL 2021



### MARCATURA DEI BACCELLI UNA TRADIZIONE ANCESTRALE

I baccelli venivano tradizionalmente contrassegnati da un **marchio specifico per ciascun coltivatore**, in modo da evitare i furti. Oggi questa pratica tradizionale, sebbene non generalizzata, è ancora presente. Potete trovarla anche nei mazzetti di vaniglia Norohy. Questa marcatura viene effettuata quando i baccelli sono ancora verdi, subito dopo la raccolta.



### VANIGLIA APERTA

Il frutto della *Vanilla Planifolia* è deiscente\* (proprio come l'uva), poiché **si apre naturalmente** sulla liana una volta arrivato a piena maturità. Si può anche parlare di "raccolta tardiva". Il baccello si apre allora di parecchi centimetri dal basso a seconda del livello di maturità. Dopo la trasformazione, i baccelli perdono parte dei loro semi, ma rimangono **ricchi di vanillina**. Questa **qualità è rara** sul mercato della vaniglia Gourmet. La qualità non incisa è oggi la più rappresentativa.



### UN'ALTRA PARTICOLARITÀ DELLA VANILLA PLANIFOLIA: LA VANILLE GIVRÉE (VANIGLIA BRINATA)

Di alta qualità, la vaniglia nera brinata è un prodotto eccezionale particolarmente raro. **L'efflorescenza bianca** copre la parte inferiore del baccello. Questa **crystallizzazione** all'esterno del baccello è dovuta a un **elevato tasso di vanillina** all'interno del baccello.

\* Un frutto è definito "deiscente" quando il processo di apertura avviene spontaneamente a maturità per liberare i semi.



# LE DIVERSE QUALITÀ DI VANIGLIA

## LA VANILLA PLANIFOLIA

Ci sono molte qualità di vaniglia per la varietà *Planifolia*. Durante tutto il processo di preparazione, i baccelli vengono accuratamente selezionati secondo diversi criteri (umidità, colore). Vengono quindi legati in mazzetti con la rafia secondo il metodo tradizionale. Abbiamo voluto riassumere qui per voi le caratteristiche delle due principali qualità riscontrabili nel mondo della pasticceria.

### VANIGLIA ROSSA QUALITÀ ESTRAZIONE

#### ASPETTO

Colore da rosso a bordeaux con qualche striatura.

#### TASSO DI UMIDITÀ

Dal 20 al 27%

Utilizzata dai produttori per la fabbricazione di prodotti derivati (come l'estratto di vaniglia)



### VANIGLIA NERA QUALITÀ GOURMET

#### ASPETTO

Colore nero, morbida e carnosa.

#### TASSO DI UMIDITÀ

Dal 30 al 38%

Utilizzata dai maestri pasticciere in laboratorio per preparare le ricette.



### MADAGASCAR REGIONE MAROANTSETRA/MANANARA

Gestendo l'integralità della filiera, Norohy è capace di selezionare la più bella vaniglia Gourmet, qualità della vaniglia detta "NERA NON INCISA".

#### BACCELLO DI VANIGLIA BIO NERA NON INCISA



Prodotto proveniente da agricoltura biologica

Specie botanica: *Vanilla Planifolia*

Note aromatiche principali:  
vanigliate, legnose, di canfora, rum all'uvetta

Abbiamo scelto la certificazione biologica per i nostri baccelli di vaniglia del Madagascar, nella regione di Maroantsetra e di Mananara, per garantire una tracciabilità ottimale.



## LA PLANIFOLIA A CONFRONTO CON LA TAHITENSIS

La *Vanilla x Tahitensis*, coltivata nella Polinesia francese, è un'ibridazione tra la vaniglia *Planifolia* e una specie vicina *alla vanilla odorata*. I baccelli più carnosi (qui a sinistra) e umidi sfoggiano un colore marrone. Sono caratterizzati da note floreali e di anice.

La *Vanilla Planifolia*, invece, produce baccelli più sottili. Affinché questi ultimi sviluppino tutto il loro potenziale aromatico è preferibile non impollinare tutti i fiori della stessa liana. In questo modo, i baccelli raggiungono la loro dimensione massima ed esalano intense note legnose di tonka o mandorla amara.



## RICONOSCERE UN BACCELLO DI BUONA QUALITÀ

**Per essere sicuri di avere il prodotto migliore tra le mani, si consiglia di affidarsi ai propri sensi.**



### L'OLFATTO

Per sentire la fragranza della vaniglia e percepire i suoi diversi profili aromatici a seconda della varietà.



### IL TATTO

Per una vaniglia morbida. È possibile sentire la polpa facendo rotolare il baccello tra le dita. Se piegato, il baccello non deve spezzarsi.



### LA VISTA

Per scegliere un baccello di vaniglia lucido, ma non troppo umido. Il suo colore deve essere uniforme e privo di macchie o tagli (eccetto i segni tradizionali della marcatura). I filamenti di colore rosso o marrone sono caratteristici delle vaniglie di qualità inferiore.



### IL SAPORE

Anche se nella degustazione si distinguono aromi e gusti, preferiamo interpretare queste sensazioni con un'unica percezione: il sapore. Il nostro cervello associa anche la vaniglia allo zucchero, il che può spingerci a interpretare un piatto vanigliato come più dolce.

**La vanillina ha un'azione naturale antimuffa che protegge il baccello. Una vaniglia raccolta a maturità e preparata correttamente presenta il giusto equilibrio tra tasso di vanillina e tasso di umidità.**



# LA PREPARAZIONE DEI BACCELLI DI VANIGLIA

## LA VANILLA PLANIFOLIA

La coltivazione della vaniglia del Madagascar richiede un savoir-faire specifico. Per favorire la fioritura, il coltivatore provoca uno "stress" sulla pianta. Tagliando l'ombreggiatura sopra le piante di vaniglia in piena stagione secca, genera allo stesso tempo uno stress luminoso e idrico. Così, molti fiori compaiono tre mesi dopo.

## LO SAPEVATE?

Occorrono 6-7 kg di vaniglia verde per ottenere 1 kg di vaniglia nera.

## LE FASI CHIAVE



1

### FIORITURA E IMPOLLINAZIONE MANUALE

Da settembre a dicembre. Ogni anno, a partire dai 2-3 anni di vita della pianta.



2

### RACCOLTA

Da giugno a settembre. 8-9 mesi dopo la fioritura.



3

### SCOTTATURA

**Elemento:** acqua a 70°C  
**Durata:** dai 2 ai 3 minuti, a seconda della maturità dei baccelli.  
**Obiettivo:** provocare l'arresto vegetativo del baccello.



4

### SUDORAZIONE

In cesti imbottiti o rivestiti con telo di iuta e guaina di polietilene.  
**Durata:** circa 48 ore  
**Obiettivo:** sviluppare la vanillina e i composti aromatici (reazione enzimatica naturale).



5

### ESSICCAZIONE

Al sole, poi all'ombra.  
**Durata:** 1-2 mesi



6

### STAGIONATURA

Bauli di legno imbottiti con carta paraffinata.  
**Durata:** 4-5 mesi  
**Obiettivo:** sviluppare gli aromi secondari.



7

### CLASSIFICAZIONE

Selezione a seconda del colore del baccello.  
**Misurazione/Calibratura:** misurazione dei fasci con un apposito strumento.



8

### CONFEZIONAMENTO E SPEDIZIONE

## LA VANILLA PLANIFOLIA DEL MESSICO

### Il Messico è la culla storica della vaniglia!

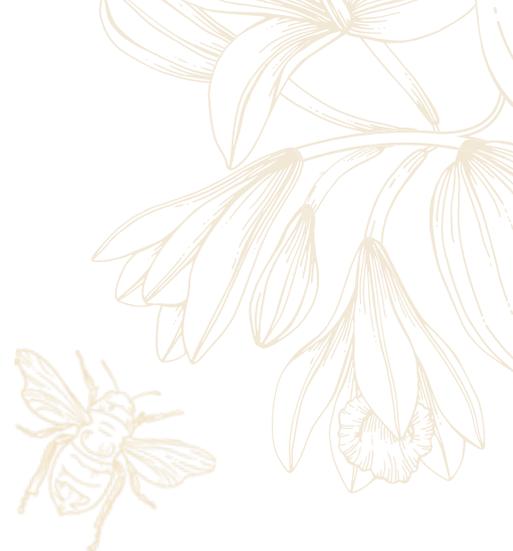
Il popolo dei Totonachi, che viveva nelle regioni costiere del Golfo del Messico, fu il primo a scoprire e coltivare questa orchidea molto speciale. La chiamarono "caxixanath", che significa "fiore nascosto". La vaniglia è molto apprezzata per le sue proprietà medicinali e per il suo potere aromatizzante e la leggenda narra che gli Aztechi utilizzassero il baccello anche per addolcire l'amarezza delle loro bevande al cacao.

Oggi la regione di Papantla, nello **stato di Veracruz**, è **la principale zona di produzione di vaniglia in Messico**. Il suo clima caldo e umido offre le condizioni ottimali per la coltivazione di una vaniglia rara con un profilo aromatico complesso e ineguagliabile.

Il Messico è anche **l'unico posto al mondo in cui l'ape Melipona impollina naturalmente il fiore della vaniglia**.

Portando avanti un impegno magistrale, Norohy ha scelto un **partner locale** che riunisce oltre **500 famiglie** di coltivatori di vaniglia. Questo partner accompagna ognuna di esse per sviluppare un modello di **"foreste commestibili"** e promuovere **la diversificazione delle produzioni per un'agricoltura sostenibile**.

I nostri baccelli di vaniglia del Messico presentano un profilo aromatico complesso e intenso, che rivela note specifiche del terroir: **legnose, di cacao e con sentori di prugna**.



MESSICO  
REGIONI PAPANTLA / VERACRU



## LA VANILLA X TAHITENSIS

La storia del cosiddetto oro nero della Polinesia ha inizio nel 1848. L'orchidea *Vanilla x Tahitensis* fece la sua apparizione in un giardino privato di Tahiti, prima di iniziare ad essere coltivata più intensivamente sull'isola. Oggi questa varietà molto apprezzata dai maestri pasticceri rimane **molto rara e rappresenta meno del 10% della produzione mondiale di vaniglia** (principalmente nella Polinesia Francese e in Papua Nuova Guinea). **Ogni fiore viene impollinato manualmente** e i frutti sono raccolti a piena maturità 9-10 mesi più tardi.

Dopo l'imbrunimento, i baccelli vengono **essiccati al sole e all'ombra, in alternanza**, per diverse settimane. Progressivamente, acquistano il loro aspetto flessibile e brillante. Infine, la stagionatura permette di completare la preparazione dei baccelli e **garantisce una buona conservazione**.

A differenza della *Vanilla Planifolia* e della *Vanilla Pompona*, il fusto e le foglie della *Vanilla x Tahitensis* sono più sottili. La particolarità della vaniglia di Tahiti risiede nel fatto che sia indeiscente: il frutto non si apre spontaneamente a maturità. Tra le vaniglie presenti sull'isola di Tahiti, ci sono almeno 14 cultivar di *Vanilla x Tahitensis*, ma solo 2 varietà principali sono coltivate: la "Tahiti" e la "Haapape". La prima presenta fiori più facili da fecondare, mentre la seconda ha liane più robuste.

Il bouquet aromatico della vaniglia di Tahiti è composto da oltre 200 molecole. I baccelli, grassi e saturi di aromi, rivelano note intense di anice e floreali, con una punta di mandorla, fava tonka e una nota balsamica.



### ISOLA DI TAHAA



#### BACCELLO DI VANIGLIA DI TAHITI



Specie botanica: *Vanilla x Tahitensis*

Note aromatiche principali:  
anice, fiorite, mandorla amara

**La nostra vaniglia di Tahiti è coltivata sull'isola di Tahaa e preparata sull'isola di Raiatea.**

Per guidarvi nella scoperta di questa vaniglia eccezionale, abbiamo scelto di proporvi le due varietà principali di Tahiti:

- La varietà detta "Tahiti": baccelli più piccoli, molto concentrati, con aromi floreali e di anice.
- La varietà "Haapape": baccelli più lunghi, più grassi e più spessi, con note che ricordano il cioccolato.



## LA VANILLA X TAHITENSIS

La *Vanilla x Tahitensis* è un frutto indeiscente. Non è necessario effettuare le fasi di scottatura e di sudorazione per fermare la sua evoluzione come per la *Vanilla Planifolia*.

### LE PRINCIPALI FASI DI TRASFORMAZIONE



1

La fioritura avviene nel periodo dell'inverno australe: da giugno a ottobre. È in questo periodo, durante le notti fresche, che avviene la fioritura.



2

I baccelli raggiungono le dimensioni massime 2-3 mesi dopo l'impollinazione. La raccolta sarà effettuata 9-10 mesi dopo.



3

Come nel caso della *Vanilla Planifolia*, vengono alternate fasi di essiccazione al sole e all'ombra per ottenere il tasso di umidità ottimale.



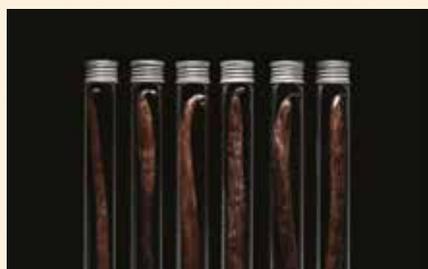
4

La stagionatura dei baccelli dura 4 mesi per uno sviluppo aromatico ottimale degli aromi secondari.

Nel corso del tempo, la vaniglia perde normalmente il suo contenuto di umidità a causa del suo processo di evoluzione. I consigli qui di seguito favoriscono una buona conservazione dei baccelli e dei suoi aromi per 12-18 mesi, per una vaniglia morbida e grassa.

### LA CONSERVAZIONE DEI BACCELLI DI VANIGLIA

Per preservare al meglio la vaniglia, occorre sapere che non ama né il calore, né l'umidità, né la luce, né l'aria.



#### TUBI E BARATTOLI IN VETRO

I contenitori stretti ed ermetici, di vetro, anche se vietati in laboratorio, sono un buon modo per conservare i baccelli di vaniglia. Più i baccelli all'interno sono numerosi, più la quantità d'aria è limitata, più i baccelli sono protetti. Evitare i tappi di sughero, che favoriscono lo sviluppo di muffe.



#### SCATOLA ERMETICA O SACCHETTO SOTTOVUOTO

Richiudere ermeticamente la busta originale con una pinza Norohy dopo aver fatto fuoriuscire l'aria consente di preservare a lungo i baccelli di vaniglia. Dopodiché, riporre il prodotto in cella frigorifera o al freddo negativo.

# I PRODOTTI DERIVATI DALLA VANIGLIA

## LA VANIGLIA IN TUTTE LE SUE FORME

Molti prodotti derivati dalla vaniglia costituiscono un'alternativa al baccello di vaniglia. Permettono al pasticcere di risparmiare tempo in alcune preparazioni, ma bisogna prestare attenzione alla lista degli ingredienti di certi prodotti in commercio! Molti contengono coloranti, aromi o conservanti vietati da Norohy! I prodotti a base di vaniglia naturale sono generalmente preparati a partire da baccelli che sono stati selezionati durante il processo di preparazione. Questo è il motivo per cui vengono utilizzati i baccelli di qualità di estrazione.



La vaniglia in polvere può essere preparata industrialmente da baccelli non esausti o esausti, risultanti dal processo di estrazione.



## CONOSCETE LA DIFFERENZA TRA ESTRATTO E AROMA DI VANIGLIA?

Un estratto si ottiene dal baccello di vaniglia in seguito a un **processo di estrazione** (vedere diagramma esplicativo sottostante). Dai baccelli di vaniglia si estrae l'**oleoresina**, che può essere assimilata a un olio essenziale, **estremamente concentrata**.

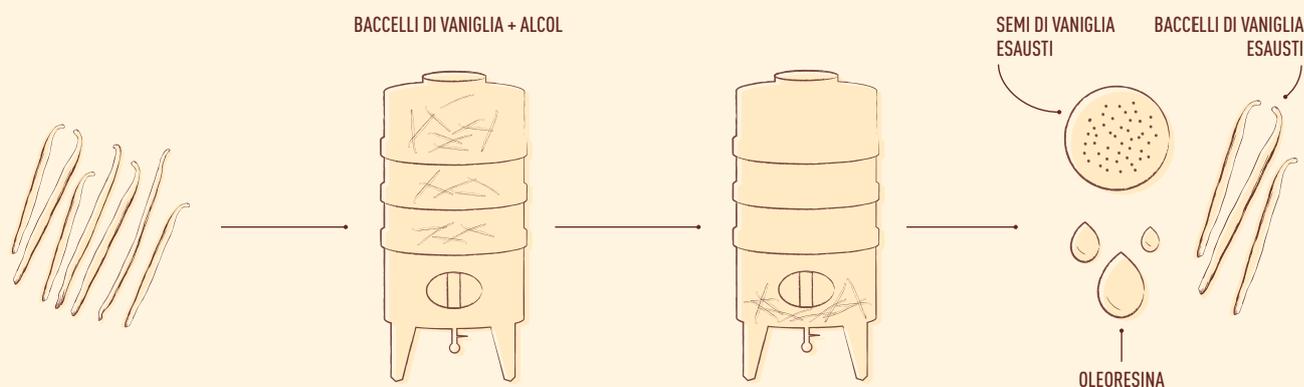
L'**aroma**, invece, viene ottenuto tramite un **processo di trasformazione chimico per sintetizzare la vanillina**. Quest'ultima è sintetizzata a partire da materie prime poco costose, come l'eugenolo, il guaiacolo

(un derivato del petrolio) o la curcumina. La vanillina è l'aroma più utilizzato al mondo, con una produzione che va dalle 12.000 alle 15.000 tonnellate all'anno per l'industria agroalimentare. Questo spiega perché oggi i consumatori possono avere una percezione standardizzata delle note organolettiche associate alla vaniglia.



## FOCUS SULLE FASI DI PRODUZIONE DELL'ESTRATTO DI VANIGLIA

Lo scopo dell'estrazione dei baccelli di vaniglia è rimuovere l'oleoresina (anche nota come "concentrato di vaniglia" o "estratto concentrato"). In generale, l'oleoresina è una secrezione naturale di specie resinose come le conifere, formata da un'essenza e dalla resina risultante dall'ossidazione di questa essenza. È questo essudato vegetale che viene estratto e che contiene un concentrato di aromi, tra cui principalmente la vanillina.



1

### SELEZIONE DEI BACCELLI

Prima di preparare il nostro estratto di vaniglia, i baccelli vengono selezionati con cura in base a tre criteri: qualità di estrazione, tasso di vanillina e tasso di umidità.

2

### MACERAZIONE DEI BACCELLI

I baccelli di vaniglia vengono lasciati a macerare nell'alcool per diverse ore, tra i vari bagni. È questo processo a garantire la potenza aromatica della vaniglia.

3

### RECUPERO DELL'OLEORESINA

Per recuperare l'oleoresina, anche chiamata concentrato di vaniglia, la miscela di alcool e baccelli deve poi decantare, essere filtrata ed evaporare, al fine di separare la materia solida da quella liquida.

4

### SEPARAZIONE DELL'OLEORESINA E DEI BACCELLI USATI

L'oleoresina viene utilizzata per preparare l'estratto. I semi di vaniglia esausti sono utilizzati per l'estetica del prodotto finale. I baccelli esausti sono generalmente trasformati in polvere.

## LO SAPEVATE?

**I semi di vaniglia esausti vengono utilizzati principalmente per l'estetica, o eventualmente per la loro croccantezza, ma in realtà il loro apporto aromatico è scarso. L'infusione dei semi di vaniglia esausta da soli non ha alcun impatto dal punto di vista aromatico.**

L'oleoresina è quindi un prodotto ad alta concentrazione, difficile da utilizzarsi "pura" in pasticceria. Viene utilizzata come base per molti prodotti derivati dalla vaniglia: estratto di vaniglia, pasta, ecc...

**TADOKA**  
LA GIUSTA DOSE DI VANIGLIA

**La prima dose solida di vaniglia**

Siamo consapevoli dei vincoli che i nostri clienti professionisti del food service incontrano ogni giorno. Ecco perché abbiamo creato TADOKA, la "giusta dose" di vaniglia, un concentrato esplosivo di **due varietà di vaniglia** per un utilizzo più semplice in tutti i tipi di **preparazioni, dolci e salate**. Proponiamo un **nuovo modo di utilizzare** l'ingrediente vaniglia, con TADOKA, la "giusta dose" di **vaniglia solida, da fondere o grattugiare**.

**MADAGASCAR**  
**PAPUA NUOVA GUINEA**

**IL NOME TADOKA**

[TADA] = precisione delle proporzioni / incontro in malgascio

[AUKA] = facile in papuano



**L'ALLEANZA UNICA DELLA VANIGLIA PLANIFOLIA**  
**E TAHITENSIS IN UNA SEMPLICE DOSE**

**Semi di vaniglia esausti**  
per dare un tocco estetico alle creazioni

**Baccello di vaniglia Planifolia in polvere**  
(Madagascar) note legnose



**Concentrato di vaniglia**  
note aromatiche potenti, rotonde e speziate

**Baccello di vaniglia Tahitensis in polvere**  
(Papua Nuova Guinea) note floreali e di anice

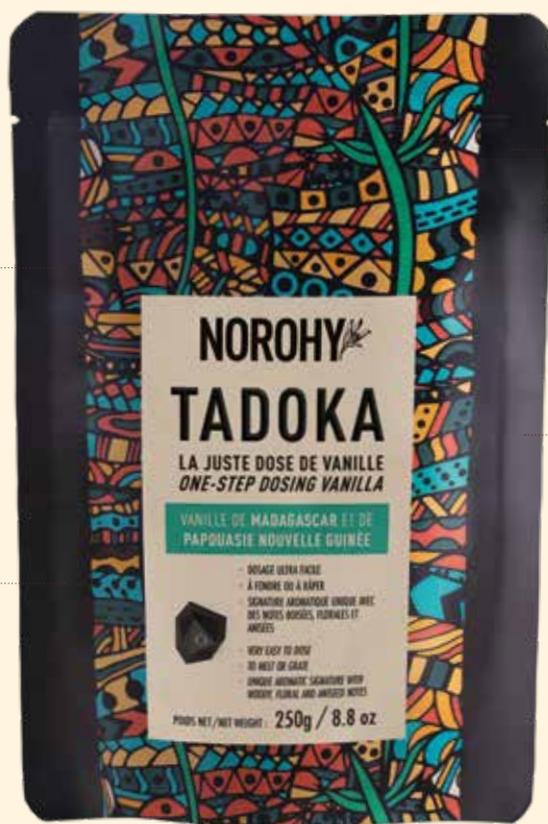
**Burro di cacao**  
Ingrediente legante, che fissa gli aromi e facilita la fusione



Una ricetta Clean Label



Una ricetta sviluppata in collaborazione con diversi maestri pasticceri



Formato molto facile da sciogliere: 1-2 dosi/kg di preparazione  
1 dose = 4 g



**Origine Madagascar e Papua Nuova Guinea**, una firma aromatica unica, la perfetta combinazione di 2 varietà (Planifolia e Tahitensis) per il giusto equilibrio aromatico

## IL CONCETTO VANIFUSION

Quando si mette in infusione la vaniglia, ogni componente del baccello svolge un ruolo e rilascia le proprie caratteristiche aromatiche. Insieme esprimono questa **complessità inimitabile** per creare una vera e propria armonia di aromi. Conosciamo l'importanza di mantenere il ritmo di produzione in laboratorio e far fronte ai costi delle materie prime per le tue ricette. Affiancarti quotidianamente per un uso della vaniglia più giusto e ragionato fa parte della nostra missione.

**In collaborazione con i pasticciere dell'École Valrhona e alcuni clienti appassionati di vaniglia, abbiamo lavorato diversi mesi per sviluppare una ricetta che riunisce tutti i componenti del baccello, per rivelarne tutta la sua complessità aromatica.**



Vanifusion esiste anche con vaniglia proveniente dalla Papua Nuova Guinea per ritrovare le note di anice e floreali della varietà *Tahitensis*.

## ZOOM SULLA RICETTA DI VANIFUSION

**Semi di vaniglia esausti**  
per dare un tocco estetico alle creazioni

**Baccello di vaniglia in polvere**, note: legnose caratteristiche del baccello



**Concentrato di vaniglia**  
note aromatiche potenti, rotonde e vanigliate

**Zucchero di canna**  
per facilitare il dosaggio e la conservazione



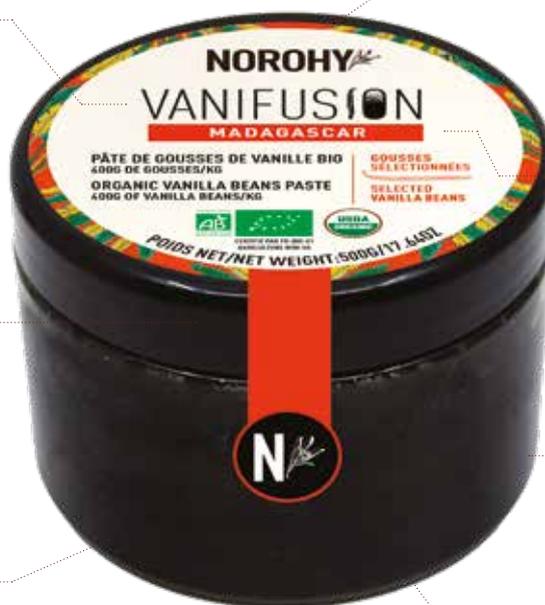
**La fusione di tutti i componenti del baccello di vaniglia.** Una ricetta senza additivi né esaltatori di sapidità



**Una ricetta sviluppata in collaborazione con diversi maestri pasticciere**



**Vasetto 100% riciclabile**



**Una consistenza facile da dosare**  
5g di pasta = 3g di baccelli



**Baccelli selezionati Madagascar**



**Specie botanica dei baccelli:**  
Vanilla Planifolia



# I DIVERSI UTILIZZI DELLA VANIGLIA IN LABORATORIO

“Oggi abbiamo scelto di pesare la vaniglia nelle nostre ricette con il sistema della grammatura, piuttosto che con il numero di baccelli. Questo ci permette di garantire una costanza aromatica nelle nostre creazioni.”



**RÉMI POISSON**

MAESTRO PASTICCIERE  
FORMATORE DELL'ÉCOLE  
VALRHONA



## LO SAPEVATE?

Suggerimento: spesso è difficile pesare solo la polpa della vaniglia (semi e olio) da utilizzare nelle ricette quando si lavora con baccelli di vaniglia. Per questo, sappiate che in media la polpa di un baccello del Madagascar rappresenta il 25% del peso del baccello intero, contro il 30% per la vaniglia di Tahiti.



## L'INFUSIONE

### PERCHÉ METTERE IN INFUSIONE?

Per definizione, l'infusione è un metodo che consente di estrarre principi attivi o aromi da un vegetale per dissoluzione in un liquido.

Solitamente mettiamo in infusione il baccello di vaniglia nel latte o nella panna perché sono le particelle di grasso che fissano gli aromi. Ad esempio, a parità di peso del baccello e di tempo di infusione, la panna cattura gli aromi della vaniglia meglio del latte. Tuttavia, anche lo zucchero può catturare le note aromatiche.

L'infusione può essere effettuata sia a caldo che a freddo. A seconda della vostra scelta, gli aromi di vaniglia si esprimono in modo diverso:

#### INFUSIONE A FREDDO (O MACERAZIONE)

Temperatura: 4°C

Tempo: 24 ore

Lo sviluppo degli aromi di vaniglia non è offuscato da quelli del latte caldo e questi non si volatilizzano. Alla degustazione (con base di latte): note legnose più intense.

Note aromatiche complesse e dolci

#### INFUSIONE A CALDO

Temperatura: 80°C

Tempo: 20 minuti (coperto e fuori dal fuoco)

I nostri test non hanno rivelato alcuna differenza aromatica nel caso di un'infusione a una temperatura più elevata. Alla degustazione (con base di latte): note legnose e rotonde.

Note aromatiche legnose e golose

#### INFUSIONE "CLASSICA" (SUGGERIMENTO)

8 g di baccelli / L di preparazione\*

I baccelli vengono incisi e poi raschiati per recuperare i semi. Una raschiatura più o meno intensa richiede una maggiore o minore quantità di polpa nella preparazione. Questi aromi acidi possono essere interessanti, ma attenzione all'aspetto nella preparazione: può risultare poco attraente se i pezzi di polpa sono troppo grandi (particelle marroni).



## NOTA SULLE INFUSIONI

In un baccello di vaniglia, solo la parte legnosa può essere infusa. Quest'ultima è ricca di aromi: c'è una grande varietà di note aromatiche legnose e complesse. Per questo l'infusione della parte legnosa del baccello rimane la tecnica più comune di utilizzo della vaniglia, perché apporta pienezza e complessità.

\* Le indicazioni di dosaggio e tempo di infusione sopra riportate sono una nostra raccomandazione basata sui risultati dei nostri test e delle nostre ricerche ma ognuno è libero di interpretare il dosaggio della vaniglia come meglio crede!

## COSA FARE DEI BACCELLI DOPO L'INFUSIONE?

- Aggiungerli a uno sciroppo o rum per aromatizzarlo.
- Asciugarli per preparare la vaniglia in polvere: metterli al caldo in cella o in forno a 90°C.
- È anche possibile aggiungere i baccelli esausti a un pralinato, nello zucchero o semplicemente mixarli con lo zucchero per ottenere uno zucchero vanigliato.

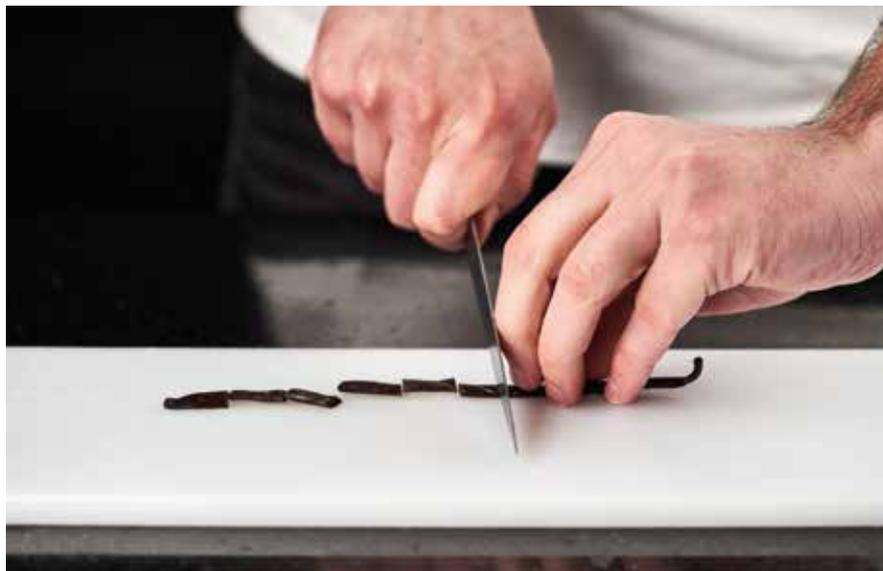


### ALTERNATIVA ALL'INFUSIONE CLASSICA

Tagliare i baccelli in sezioni, quindi mixare nel latte o nella panna per una maggiore intensità aromatica.

La preparazione (solitamente il latte) viene poi filtrata per raccogliere i pochi pezzi più grandi che non sono stati ben mixati.

Si ottiene una preparazione molto ricca in semi e con aromi legnosi intensi. Troviamo una complessità aromatica derivante dai semi di vaniglia e dal legno del baccello.



## PREPARARE UNA PASTA DI VANIGLIA

Vi piace lavorare il baccello di vaniglia e creare da soli la vostra pasta di vaniglia? Norohy vi svela la sua ricetta di pasta di vaniglia fatta in casa dagli aromi legnosi intensi...  
Non perdetevi più tempo lavorando eccessivamente i baccelli e limitate la dispersione delle materie prime.



## RICETTA DI PASTA DI VANIGLIA "FATTA IN CASA"



Baccelli di vaniglia del Madagascar,  
del Messico o di Tahiti **NOROHY**...250 g  
Zucchero invertito.....250 g

Nel frullatore, **aggiungere** i baccelli di vaniglia Norohy interi, precedentemente congelati, e lo zucchero invertito.  
**Mixare** il più finemente possibile.  
Se necessario, rimettere la preparazione nel congelatore e ripetere l'operazione.  
Per facilitare l'uso, la pesatura e migliorare la conservazione, Norohy raccomanda di **aggiungere** lo stesso peso di zucchero invertito e di vaniglia.

Prendete in considerazione il peso dello zucchero invertito per equilibrare le vostre ricette di cioccolateria o gelateria quando utilizzate la pasta di vaniglia fatta in casa. **Conservate** la pasta a una temperatura compresa tra -18°C e 4°C a seconda della frequenza di utilizzo.



## GLI UTILIZZI DELLA VANIGLIA IN LABORATORIO - SINTESI

La tabella seguente presenta un riepilogo dei diversi utilizzi dei prodotti della gamma Norohy per trovare quello più adatto a voi:



SOLUZIONE AROMATICA	BACCELLI DI VANIGLIA INTERI (MADAGASCAR, TAHITI E MESSICO)			ESTRATTO DI VANIGLIA BIO	VANIFUSION PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA BIO	VANIGLIA DEL MADAGASCAR IN POLVERE BIO	TADOKA
UTILIZZO	Bacelli raschiati e infusi	Bacelli tagliati a pezzi e poi macinati	Pasta "fatta in casa"				
DOSAGGIO RACCOMANDATO	Cfr. dosaggio consigliato a seconda dell'applicazione nella sezione Gli Indispensabili dell'École Valrhona					3-6 g/kg di preparato 1 cucchiaino dosatore Norohy = 3 g di polvere	1-2 dosi/kg di preparazione 1 dose = 4 g
SPIEGAZIONE	Raschiare i baccelli e incorporarli nel supporto (latte/panna) sin dall'inizio della ricetta  Filtrare per recuperare i baccelli  Conservare i baccelli per un 2° utilizzo	Tagliare i baccelli senza raschiarli e incorporarli nel supporto per l'infusione (latte/panna)  Mixare i baccelli alla fine dell'infusione  Filtrare	Aggiungere la quantità di pasta desiderata	Incorporare alla preparazione		Da grattugiare o sciogliere	
INFUSIONE (TEMPERATURA/TEMPO)	Temperatura: 80°C Tempo: 20 minuti						
VANTAGGI	Utilizzo ottimale del seme. Infusione degli aromi presenti nella parte "legnosa" del baccello.  Far asciugare il legno, quindi macinare per aromatizzare altre preparazioni (zucchero vanigliato, olio, rum, topping...).	Utilizzo ottimale del seme e del baccello. Recupero di tutti gli aromi grazie alla miscelazione. Risparmio di tempo durante l'utilizzo.	Regolarità della pesata Velocità di utilizzo	Ottimale, nessuna raschiatura, regolarità della pesata e della resa in applicazione	Risparmio di tempo, finezza e regolarità della macinazione (500 micron). Intense note legnose.	Risparmio di tempo per una perfetta aromatizzazione.	
SVANTAGGI	Raschiare il baccello (Tempo + manodopera)  Filtrare	1 ulteriore fase di miscelazione.  Filtrare	Tempo di preparazione: occorre anticipare la necessità.  Filtrare alla fine (in base alla finezza della macinazione)	Profilo aromatico meno complesso del baccello.			
APPLICAZIONI CONSIGLIATE:	Qualsiasi applicazione. Per paste e biscotti, privilegiare i prodotti derivati			Qualsiasi applicazione (per le ganache, modificare il peso dello zucchero)	Qualsiasi applicazione		

**SINTESI DEI PROFILI  
DEI NOSTRI PRODOTTI DI VANIGLIA**



Anche se ogni baccello di vaniglia e ogni raccolto sono unici, si possono comunque stabilire alcune tendenze aromatiche per ogni terroir. Questa ruota aromatica riprende così le principali note che si possono individuare degustando la vaniglia Norohy.

Gli *aficionados* della vaniglia del Messico riconoscono gli **aromi di cacao** mescolati a un **profumo delicato di rum all'uvetta o prugna**.

Gli amanti della **vaniglia di Tahiti** apprezzano i **sentori di anice e floreali** di questi baccelli carnosi. Accenti golosi **di mandorla amara** completano la gamma olfattiva. Infine, gli intenditori più esperti apprezzano le **note di zucchero vanigliato** della vaniglia del **Madagascar** sostenute da **note di canfora e legnose**.

# DALL'ALBERO DEL CAFFÈ AI SEMI

## STORIA E CULTURA

**Il consumo del caffè arabica è antico: il caffè era già oggetto di raccolta 4000 anni fa, in Etiopia, luogo di cui è originario. Veniva utilizzato in diverse forme. Le foglie erano infuse, la polpa essiccata serviva come decotto e le foglie tritate venivano cucinate.**

Con la pratica della tostatura, la bevanda di caffè tostato (chiamata buna) si estendeva in tutti i paesi maomettani nel XIV secolo. I musulmani hanno diffuso il caffè in Persia, in Egitto, in Nord Africa e persino in Turchia! È qui che il primo bar apre nel 1475 a Costantinopoli. Il caffè diventa così una bevanda rituale e medicinale molto popolare nella penisola arabica. È usato dai religiosi perché permette loro di rimanere svegli per pregare. Il caffè è così adottato dalla popolazione: viene spesso descritto come il vino dell'Islam.

Il caffè ha un posto d'onore nella nostra epoca. Arriva in Europa grazie ad alcuni mercanti veneti intorno al 1600 e per la prima volta in Francia, a Marsiglia nel 1644. Poi, il caffè si sviluppa al di là dell'Atlantico, viene introdotto in India intorno al 1670, poi a Ceylon e in Indonesia (1696). Le piantagioni di caffè iniziano nei Caraibi intorno al 1720. Da lì, la sua coltivazione si estende rapidamente in tutto il Sud America.

## INTRODUZIONE DEL CAFFÈ NEL MONDO



## LEGENDA

- |                    |                       |
|--------------------|-----------------------|
| 1. Moka            | 4. Istanbul           |
| 2. La Mecca        | (Costantinopoli 1475) |
| 3. Il Cairo (1630) | 5. Venezia (1600)     |
|                    | 6. Marsiglia (1644)   |

## LA LEGGENDA DEL CAFFÈ

La leggenda narra che oltre mille anni fa, un pastore di nome Khaldi abbia scoperto il caffè in Etiopia (un tempo chiamata Abissinia). Notò che le capre che avevano mangiato le foglie dell'arbusto sembravano più vivaci del solito. Ne informò il priore di un monastero vicino, che preparò un'infusione per i suoi monaci, per tenerli svegli durante le funzioni della notte.



## LO SAPEVATE?

Dopo il petrolio, il caffè è la materia prima più commercializzata a livello mondiale.

## LE 2 PRINCIPALI VARIETÀ DI CAFFÈ COLTIVATE NEL MONDO

Il genere **Coffea** raggruppa oltre 80 specie. Tuttavia, l'80% dei raccolti globali riguarda solo 2 varietà: **Arabica** e **Canaphora**, meglio conosciuta come **Robusta**.

La qualità più nobile è l'**Arabica**, che rappresenta il 59% della produzione mondiale di caffè.

Si distingue per la sua grande finezza, la ricchezza degli aromi e il basso contenuto di caffeina.

Il caffè etiope è uno dei più famosi al mondo per la sua leggera acidità e i suoi aromi fruttati e floreali. L'Etiopia è il quinto maggior produttore di caffè e produce esclusivamente **Arabica**.

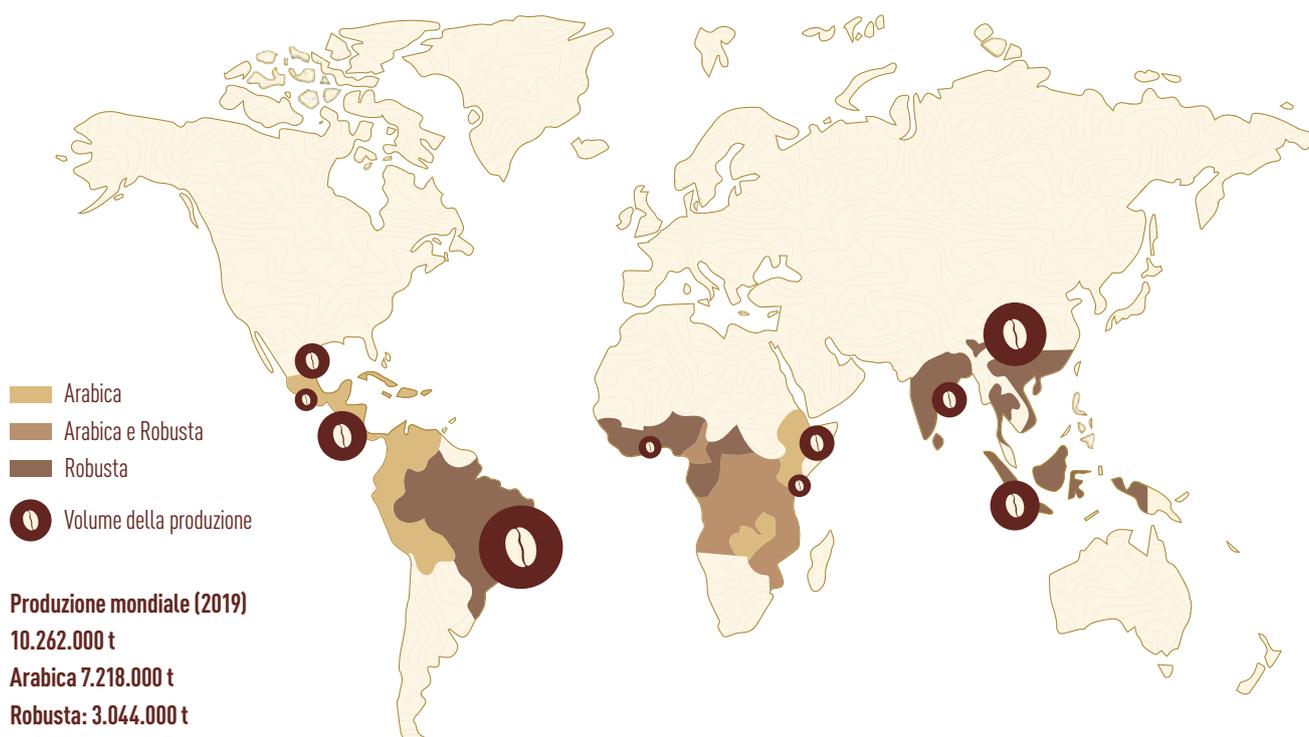


### ARABICA

Origine: Etiopia  
Caffeina: da 0,8% a 1,4%  
Gusto: Dolce e acidulo  
Altitudine: 1.000 m e oltre  
Produzione mondiale: 70%

### ROBUSTA

Origine: Congo  
Caffeina: da 1,7% a 4%  
Gusto: Amaro e corposo  
Altitudine: 0 - 900 m  
Produzione mondiale: 30%



## LE FASI DI TRASFORMAZIONE: DALLA CILIEGIA DEL CAFFÈ AL CHICCO

### LO SAPEVATE?

L'albero del caffè produce mediamente 2,5 kg di ciliegie, dalle quali si estraggono 500 g di chicchi di caffè verde che, dopo la tostatura, daranno 400 g di caffè. Per ottenere 300 g di caffè verde è necessario 1 kg di ciliegie di caffè.

## LE FASI PRINCIPALI DI TRASFORMAZIONE

### LA FRUTTIFICAZIONE

Gli alberi di caffè **Robusta** possono raggiungere un'altezza compresa tra 10 e 12 metri rispetto ai 5-6 metri dell'**Arabica**. L'albero del caffè raggiunge la sua maturità dopo 5 anni. Il suo fiore, dopo 6-9 mesi, dà un frutto chiamato "ciliegia del caffè".

Ogni ciliegia contiene due chicchi o grani uniti, ricoperti da una pellicola e circondati da polpa o mucillagine. Essiccati, questi semi vengono chiamati "caffè verde".



### LA RACCOLTA

La raccolta delle ciliegie del caffè avviene a mano non appena le ciliegie virano al rosso, a piena maturità.



### TRATTAMENTO A SECCO

Norohy ha optato per il metodo ancestrale cosiddetto "a secco", che preserva i chicchi di caffè e limita il consumo di acqua (nessun lavaggio). Le ciliegie di caffè vengono stese in aree di essiccazione per 2 o 3 settimane, a seconda delle condizioni meteorologiche. L'obiettivo è ridurre l'umidità per evitare la formazione di muffe senza rendere friabili i chicchi di caffè.



### LA SGUSCIATURA

Grazie all'essiccazione l'involucro dei chicchi di caffè è diventato friabile. Ora è possibile sgusciare le ciliegie di caffè per conservare solo il chicco di caffè verde. Il guscio friabile viene rotto per frizione e poi soffiato per ventilazione per conservare solo i chicchi di caffè.



### SELEZIONE E SPEDIZIONE

Dopo un'attenta cernita, i chicchi di caffè vengono confezionati per l'esportazione.

Crediti fotografici "Trattamento a secco"  
Café Michel



# PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ

Norohy attribuisce grande importanza alla qualità e all'intensità aromatica. Inoltre, il caffè è una materia nobile che richiede un lavoro importante. Non potevamo quindi permetterci di perdere il 50% dell'intensità aromatica del caffè procedendo per estrazione. Per questo abbiamo creato la prima pasta di chicchi di caffè.

Norohy ha voluto liberarsi da tutti i vincoli legati solitamente all'aromatizzazione al caffè (aggiunta di acqua attraverso un espresso, tempo di infusione dei chicchi...) per preservare solo gli aromi del caffè.

Il nostro segreto? **Chicchi di caffè verdi provenienti dal territorio di Guji, nelle piantagioni d'altitudine in Etiopia lavorate secondo i principi dell'agroforestazione da 4.000 piccoli produttori, tostati con un processo lento e delicato** per sviluppare l'intensità aromatica del caffè. I chicchi vengono **macinati finemente (solo pochi micron)** per rimanere impercettibili in bocca. Vengono poi mescolati con un po' di olio di girasole biologico per una consistenza più morbida, facile da usare e che preserva gli aromi.

## AGGIUNGETE ALLE VOSTRE CREAZIONI

### IL CARATTERE FRUTTATO E TOSTATO DEL CAFFÈ 100% ARABICA VARIETÀ MOKA GUJI



Una ricetta **Clean Label**, senza additivi né esaltatori di sapidità



70% di caffè



Una ricetta **sviluppata in collaborazione** con diversi maestri pasticceri



Vasetto da 500 g in PET 100% riciclato e riciclabile



Una texture facile da dosare 20-40 g/kg



Chicchi di caffè selezionati in un territorio specifico Moka Guji, Etiopia



**Certificazione biologica e commercio equo e solidale**  
Il marchio dei Producteurs Paysans garantisce un commercio equo e solidale, incentrato esclusivamente sull'agricoltura contadina su piccola scala

# DAL MELANGOLO ALL'ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

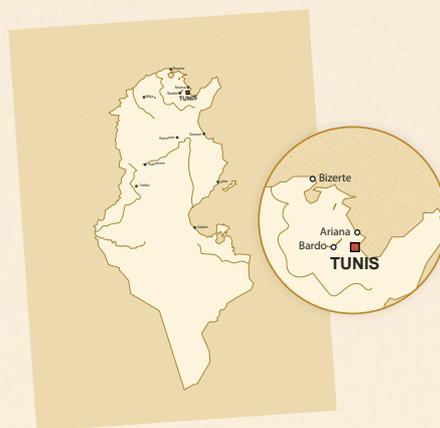
## STORIA E CULTURA

Il melangolo, chiamato anche arancio amaro, è originario **del sud dell'Himalaya**. È coltivato in Europa fin dal X secolo, in particolare in Sicilia e in Andalusia, dove fu trasportato dal popolo Arabo. Originariamente veniva coltivato come **pianta ornamentale**, poi gli agronomi scoprono rapidamente le sue **molteplici virtù farmaceutiche e cosmetiche**. La coltura dell'arancio amaro continua a espandersi in tutto il bacino del Mediterraneo per arrivare infine in Francia nel 1336 come albero ornamentale nella città di Nizza.

## DA GRASSE A CAPO BON

La coltivazione dell'arancio amaro si è poi sviluppata attraverso l'industria dei profumi a Grasse. Negli anni '50, la regione di Grasse è uno dei maggiori produttori mondiali di neroli (olio essenziale di fiori d'arancio), con quasi 1.500 tonnellate di fiori all'anno. Oramai, gli abitanti di Grasse producono solo 5 tonnellate di neroli all'anno, ma hanno trasmesso il loro know-how agricolo e industriale ai produttori locali di Capo Bon.

È così che si è sviluppata in Tunisia la piantagione di melangolo, oggi il più grande produttore di fiori al mondo con quasi 2000 tonnellate all'anno nel 2022. La Tunisia esporta quindi l'80% della sua produzione di neroli. Il resto della produzione viene tradizionalmente distillato nelle case dove ogni famiglia produce la propria acqua di fiori d'arancio.



I rami vengono utilizzati per la produzione dell'olio essenziale di Petit-Grain utilizzato in farmacia e profumeria

## IL MELANGOLO, L'ALBERO "ZERO RIFIUTI"

L'arancio amaro non è un arancio come gli altri. È uno dei pochi alberi in cui tutte le parti sono sfruttabili.

## LO SAPEVATE?

L'origine del nome melangolo (in francese "bigaradier") deriva dal provenzale "bigarrat", che significa "variopinto".

I fiori vengono distillati per ottenere l'olio essenziale di neroli (profumeria) e l'acqua di fiori d'arancio (pasticceria)

Boccioli e petali vengono essiccati per le tisane

I frutti verdi vengono utilizzati per la loro scorza in ambito alimentare o nella produzione dell'olio essenziale di arancio amaro.



I frutti maturi vengono utilizzati nelle marmellate o nel vino d'arancio

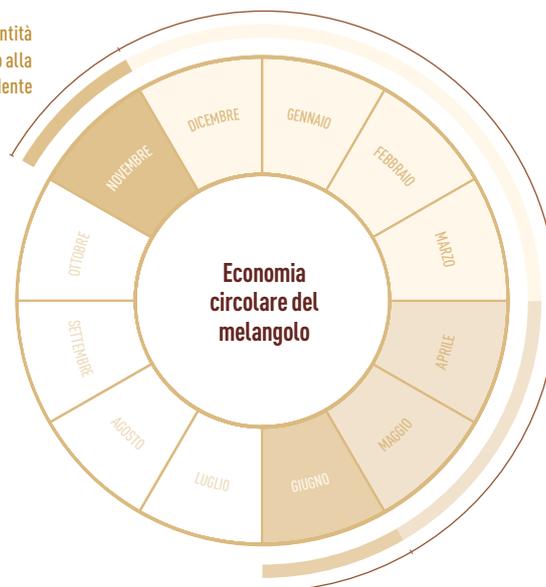
## CICLO DI PRODUZIONE DEL MELANGOLO

### RACCOLTA E CURA DELL'ALBERO

### LO SAPEVATE?

Il melangolo è incredibilmente longevo e può vivere fino a 600 anni!

Raccolta di fiori in quantità minore rispetto alla precedente



Raccolta delle arance per la produzione di marmellate, vino di arancia, orangette...

Raccolta dei fiori per la produzione di neroli e dell'acqua di fiori d'arancio (co-prodotto)



Potatura degli alberi per recuperare i polloni destinati all'olio essenziale di Petit-Grain



## I DIVERSI TIPI DI AROMATIZZAZIONE DELL'ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

Esistono 3 tipi di aromatizzazione:

### L'AROMA DI FIORI D'ARANCIO

Molecole aromatizzanti ottenute tramite sintesi chimica.

### L'AROMA NATURALE DI FIORI D'ARANCIO

Molecole estratte attraverso processi fisici da una materia prima naturale che può essere fiore d'arancio o meno.

### L'ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

Chiamato anche idrolato, si ottiene dalla distillazione a vapore dei fiori freschi di arancio.



## LE FASI DI TRASFORMAZIONE DEL FIORE IN ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

La produzione dei nostri fiori d'arancio Bio è portata avanti da una trentina di produttori della regione di Capo Bon.

## LE FASI PRINCIPALI DI TRASFORMAZIONE

### LA RACCOLTA MANUALE

Il fiore deve essere raccolto allo stadio di bocciolo per ottenere un alto tasso di essenza durante la distillazione. La raccolta viene effettuata manualmente bocciolo per bocciolo (1 raccoglitore può raccogliere fino a 10 kg di fiori d'arancio al giorno).



### LA SELEZIONE DEI FIORI

I raccoglitori separano le foglie dai fiori con un setaccio.



### IL CONTROLLO

Il controllo della qualità dei fiori viene effettuato dal raccoglitore incaricato di verificare l'apertura dei fiori e le operazioni di cernita.



### IL RIPOSO

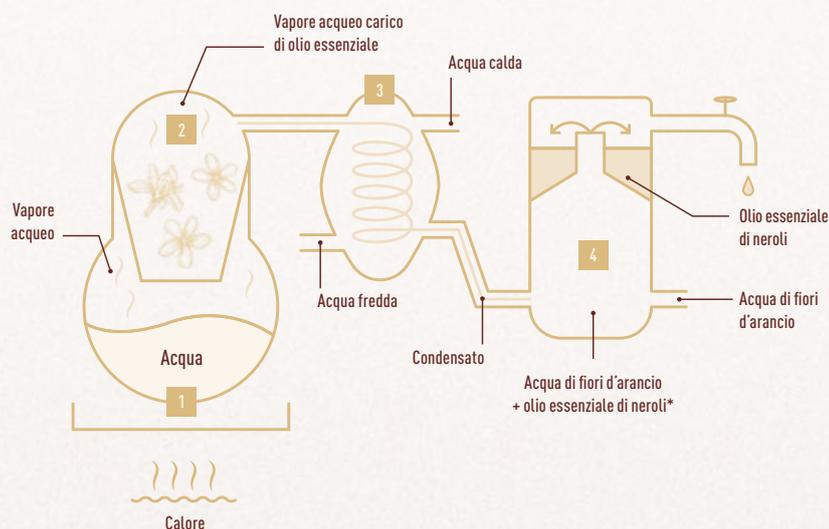
A fine giornata, i boccioli dei fiori vengono trasportati al collettore o direttamente alla distilleria per poi rimanere in frigorifero per alcune ore prima di essere distillati. Questa fase di riposo favorisce lo sviluppo aromatico dei fiori.



### LA DISTILLAZIONE

Il sito di trasformazione è situato in prossimità degli appezzamenti produttivi. La distillazione avviene il giorno della raccolta per conservare tutto il potenziale aromatico dei fiori freschi. I fiori d'arancio vengono distillati a vapore in degli alambicchi. Un ciclo di distillazione dura da 3 a 4 ore.

## ZOOM SUL PROCESSO DI DISTILLAZIONE AL VAPORE ACQUEO



**\*La differenza di densità tra l'acqua di fiori d'arancio e dell'olio essenziale di neroli ne consente la separazione. Tuttavia, nell'acqua di fiori d'arancio rimane sempre un po' di essenza di neroli, il che conferirà il tipico profumo floreale all'acqua di fiori d'arancio.**

#### FASE 1

I fiori d'arancio sono immersi in acqua e poi riscaldati fino a ebollizione in un alambicco.

#### FASE 2

Il vapore acqueo attraversa la massa vegetale portando con sé l'essenza dei fiori d'arancio.

#### FASE 3

Sotto l'effetto del circuito dell'acqua fredda, i vapori condensano.

#### FASE 4

Il condensato contiene acqua di fiori d'arancio e olio essenziale di neroli separati grazie alla loro differenza di densità.

# ACQUA DI FIORI D'ARANCIO

## PARTICOLARITÀ DELL'ACQUA DI FIORI D'ARANCIO NOROHY

Durante la seconda distillazione, abbiamo scelto di concentrare il doppio dell'acqua di fiori d'arancio nell'essenza di neroli, per garantire un'intensità aromatica alle vostre preparazioni.

Ecco perché sull'etichetta si trova il tasso di essenza all'imbottigliamento in dati variabili.

## LO SAPEVATE?

1 tonnellata di fiori freschi di arancio distillati fornisce, in media, 600 L di acqua di fiori d'arancio e 1 kg di neroli. Il rendimento del neroli è all'incirca dello 0,1%.



**Acqua di fiori d'arancio selezionati,** un processo di produzione specifico per garantire un forte potenziale aromatico in applicazione



**Dosaggio raccomandato**  
20-40 g/kg



**Bottiglia da 750 ml in RPET**  
100% riciclato e riciclabile



**Percentuale di essenza garantita**  
all'imbottigliamento



**Fiori d'arancio Bio, selezionati**  
nella regione di Capo Bon in Tunisia



Una cottura prolungata o troppo intensa può alterare gli aromi particolarmente volatili dell'acqua di fiori d'arancio.

# LA GAMMA DI VANIGLIA NOROHY



# LE RICETTE INDISPENSABILI DELL'ÉCOLE VALRHONA



I maestri pasticceri dell'École Valrhona hanno rielaborato le nostre ricette secondo i principi della **Golosità Ragionata**, la filosofia del **meno e del meglio** avviata diversi anni fa da Frédéric Bau. Condividiamo la sua convinzione che un dessert debba essere **bello, buono e sano**.

## 01

IMPASTI  
E BASI

Impasto dolce per  
brioche  
Base per cake

## 02

TEXTURE  
CREMOSE

Crema pasticcera  
Crema inglese  
Namelaka  
Ganache macaron

## 03

TEXTURE  
SPUMOSE

Panna montata  
Mousse  
Ganache montata

## 04

GELATERIA

Gelato soft  
Crema gelata

## 05

CIOCCOLATERIA  
E GOLOSITÀ

Ganache da quadro  
Pralinato  
Marshmallow  
Crema per merenda  
Chocomel

### LEGENDA DELLE RICETTE



BACCELLI  
DI VANIGLIA



PASTA DI BACCELLI  
DI VANIGLIA



ESTRATTO



BACCELLI DI VANIGLIA  
IN POLVERE



TADOKA



PASTA DI CHICCHI  
DI CAFFÈ



ACQUA DI FIORI  
D'ARANCIO

● Applicazione possibile    ●● Applicazione consigliata    ●●● Prodotto ideale per questa applicazione

# IMPASTI E BASI

Abbiamo scelto di non approssimare il peso degli ingredienti nelle ricette che seguono per essere il più precisi possibile. Il peso totale della ricetta non tiene conto del peso della vaniglia.

## IMPASTO DOLCE ALLA VANIGLIA

CALCOLATA PER 1000 G



Burro disidratato 84%.....	228 g
Sale.....	3 g
Zucchero a velo.....	170 g
Farina di mandorle bianche extra fine <b>SOSA</b> .....	57 g
Uova intere.....	96 g
Farina 0.....	114 g
Farina 0.....	332 g
Ingrediente aromatico.....	Cfr. tabella sottostante

**Procedere** ad una miscela iniziale con il burro ammorbidito, il sale fino, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, l'ingrediente aromatico scelto, le uova e la prima quantità di farina. Attenzione a non **montare** il preparato. Non appena il composto è diventato omogeneo, **aggiungere** la seconda quantità di farina.



PRODOTTI	BACCELLI DI VANIGLIA	BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE	VANIFUSION	ESTRATTO	TADOKA	PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ	ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
DOSAGGIO RACCOMANDATO	da 3 a 6 g	4 g	5 g	20 g	Non consigliato per questo utilizzo	20 g	20 g
RACCOMANDATO PER QUESTA APPLICAZIONE	•	•••	•	•		•	•

## IMPASTO PER BRIOCHE

CALCOLATA PER 1000 G



Farina 00.....	425 g
Uova intere.....	215 g
Latte intero UHT.....	45 g
Zucchero semolato.....	45 g
Sale.....	5 g
Lievito fresco.....	10 g
Burro disidratato 84%.....	255 g
Ingrediente aromatico.....	Cfr. tabella sottostante

Temperatura di base: 50°C.

Nella planetaria, **lavorare** tutti gli ingredienti tranne il burro e lo zucchero. **Impastare** per 5 minuti alla prima velocità, poi per 7 minuti alla seconda

velocità e **incorporare** gradualmente il burro e lo zucchero. **Impastare** a prima velocità fino a ottenere un impasto che si stacca facilmente dalla terrina, in seguito alla formazione della maglia glutinica.

**Lasciar riposare** per 2 ore a temperatura ambiente.

**Ripiegare, stendere e coprire** l'impasto con della pellicola, quindi **conservare** in frigorifero a 2°C per almeno 12 ore. **Pesare, modellare e dorare**.

**Lasciare** a 26°C, quindi **dorare** nuovamente.

Cottura: 160-180°C.

PRODOTTI	BACCELLI DI VANIGLIA	BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE	VANIFUSION	ESTRATTO	TADOKA	PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ	ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
DOSAGGIO RACCOMANDATO	10 g	4 g	20 g	40 g	Non consigliato per questo utilizzo	30 g	20 g
APPLICAZIONE DEL PRODOTTO	• •	• • •	• • •	•		• •	• • •

## IMPASTO PER CAKE

CALCOLATA PER 1000 G

Farina 0.....	239 g
Lievito chimico.....	5 g
Uova intere.....	208 g
Tuorli.....	49 g
Zucchero semolato.....	211 g
Zucchero invertito.....	21 g
Sale.....	4 g
Panna UHT 35%.....	105 g
<b>BURRO LIQUIDO CHIARIFICATO</b> .....	158 g
Ingrediente aromatico.....	Cfr. tabella sottostante

**Setacciare** insieme la farina e il lievito chimico. **Mescolare** con una frusta le uova, i tuorli con lo zucchero semolato, lo zucchero invertito, il sale e l'ingrediente aromatico di vostra scelta (tranne TADOKA, da aggiungere in seguito). **Aggiungere** le polveri setacciate, la panna, il burro sciolto caldo e TADOKA a 45/48°C. **Mettere da parte**. Per una migliore consistenza, **lasciar riposare** per 12 ore.



PRODOTTI	BACCELLI DI VANIGLIA	BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE	VANIFUSION	ESTRATTO	TADOKA	PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ	ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
DOSAGGIO RACCOMANDATO	16 g	6 g	15 g	24 g	2 dosi	25 g	20 g
RACCOMANDATO PER QUESTA APPLICAZIONE	• •	• • •	• • •	• •	•	• •	• •

## GUSCIO MACARON

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'ÉCOLE VALRHONA



Zucchero a velo.....	250 g
Farina di mandorle bianche extra fine SOSA.....	250 g
Albumi.....	85 g
Zucchero semolato.....	250 g
Acqua.....	85 g
Albumi.....	85 g
Ingrediente aromatico.....	Cfr. tabella sottostante

**Setacciare** o **mixare** insieme la farina di mandorle e lo zucchero a velo. **Cuocere** i 300 g di zucchero semolato e l'acqua a 110/112°C, quindi **versare** sui 100 g di albumi montati. **Montare** fino a quando il composto diventa tiepido.

**Aggiungere** i 100 g di albumi non montati. **Incorporare** alle polveri, mescolando, con l'ingrediente NOROHY, e **lavorare** l'impasto per macaron fino a ottenere una consistenza a nastro. **Creare** i macaron con una tasca e **infornare** a 150°C per 13-14 minuti.

PRODOTTI	BACCELLI DI VANIGLIA	BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE	VANIFUSION	ESTRATTO	TADOKA	PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ	ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
DOSAGGIO RACCOMANDATO	8 g	6 g	5 g	Non consigliato per questo utilizzo	Non consigliato per questo utilizzo	24 g	Non consigliato per questo utilizzo
RACCOMANDATO PER QUESTA APPLICAZIONE	• • •	• • •	•			• • •	

# TEXTURE CREMOSE

Abbiamo scelto di non approssimare il peso degli ingredienti nelle ricette che seguono per essere il più precisi possibile. Il peso totale della ricetta non tiene conto del peso della vaniglia.

## CREMA PASTICCERA

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'ÉCOLE VALRHONA



Latte intero UHT..... 1 000 g  
 Uova intere..... 180 g  
 Zucchero semolato..... 80 g  
 Amido di mais..... 160 g  
 Ingrediente aromatico..... Cfr. tabella sottostante

**Portare** a ebollizione il latte e **versare** sul composto di uova, zucchero e amido. **Cuocere** il tutto fino a ebollizione. A fuoco spento, **emulsionare** con la spatola versando gradualmente sull'ingrediente aromatico scelto. **Mixare** il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione. **Raffreddare** rapidamente.



PRODOTTI	BACCELLI DI VANIGLIA	BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE	VANIFUSION	ESTRATTO	TADOKA	PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ	ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
DOSAGGIO RACCOMANDATO	10 g	4 g	da 5 a 10 g	20 g	2 dosi	da 20 a 40 g	da 20 a 40 g
RACCOMANDATO PER QUESTA APPLICAZIONE	● ● ●	●	● ●	● ●	● ●	●	● ●

## CREMA INGLESE

CALCOLATA PER 1000 G



Latte intero UHT..... 620 g  
 Panna UHT 35%..... 150 g  
 Tuorli..... 150 g  
 Zucchero semolato..... 75 g  
 Ingrediente aromatico..... Cfr. tabella sottostante

**Scaldare** la panna con la vaniglia. **Versare** sui tuorli precedentemente mescolati con lo zucchero. **Cuocere** il tutto "alla rosa" a 84-85°C, **filtrare** con un colino e **mettere da parte** il composto raffreddandolo rapidamente.

PRODOTTI	BACCELLI DI VANIGLIA	BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE	VANIFUSION	ESTRATTO
DOSAGGIO RACCOMANDATO	16 g	6 g	15 g	24 g
RACCOMANDATO PER QUESTA APPLICAZIONE	● ●	● ● ●	● ● ●	● ●

## NAMELAKA

CALCOLATA PER 1000 G

Latte intero UHT.....205 g  
 Gelatina in polvere 220 Bloom **SOSA**.....5 g  
 Panna UHT 35%.....410 g  
**CIOCCOLATO OPALYS 33% VALRHONA**.....380 g  
 Ingrediente aromatico.....Cfr. tabella sottostante

**Portare** a ebollizione il latte con l'ingrediente aromatico di vostra scelta, **aggiungere** la gelatina reidratata. **Emulsionare** con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.

**Mixare** intensamente per rendere omogenea l'emulsione. **Aggiungere** la panna fredda e mescolare di nuovo. **Lasciar cristallizzare** in frigorifero.



PRODOTTI	BACCELLI DI VANIGLIA	BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE	VANIFUSION	ESTRATTO	TADOKA	PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ	ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
DOSAGGIO RACCOMANDATO	da 8 a 16 g	da 3 a 6 g	da 5 a 10 g	20 g	1-2 dosi	da 20 a 40 g	da 20 a 40 g
RACCOMANDATO PER QUESTA APPLICAZIONE	● ● ●	●	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	● ●

## GANACHE INTENSA MACARON

CALCOLATA PER 1000 G



**CIOCCOLATO OPALYS 33% VALRHONA**.....525 g  
**BURRO DI CACAO**.....70 g  
 Latte intero UHT.....235 g  
 Panna UHT 35%.....155 g  
 Pectina X58 **SOSA**.....3 g  
 Zucchero semolato.....12 g  
 Ingrediente aromatico.....Cfr. tabella sottostante

**Scaldare** il latte e la panna a 40/45°C con l'ingrediente aromatico di vostra scelta. **Incorporare** il composto di zucchero e pectina e portare il tutto a

ebollizione per alcuni secondi per **attivare** la pectina. Quando la base di pectina è calda, **emulsionare** con la spatola versando gradualmente sul burro di cacao e sul cioccolato parzialmente fuso. **Mixare** il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione. **Versare** a 40-45°C. **Lasciar cristallizzare** per almeno 12 ore in luogo preposto a 16°C.



PRODOTTI	BACCELLI DI VANIGLIA	BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE	VANIFUSION	ESTRATTO	TADOKA	PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ	ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
DOSAGGIO RACCOMANDATO	da 8 a 16 g	da 3 a 6 g	20 g	45 g	2 dosi	da 20 a 40 g	da 20 a 40 g
RACCOMANDATO PER QUESTA APPLICAZIONE	● ● ●	● ●	● ● ●	●	● ● ●	● ●	● ●

# TEXTURE SPUMOSE

Abbiamo scelto di non approssimare il peso degli ingredienti nelle ricette che seguono per essere il più precisi possibile. Il peso totale della ricetta non tiene conto del peso della vaniglia.

## PANNA MONTATA

CALCOLATA PER 1000 G



Panna UHT 35%.....952 g  
Zucchero semolato.....48 g  
Ingrediente aromatico.....Cfr. tabella sottostante

**Unire** la panna ben fredda all'ingrediente aromatico di vostra scelta e allo zucchero. **Conservare** al fresco.



PRODOTTI	BACCELLI DI VANIGLIA	BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE	VANIFUSION	ESTRATTO	TADOKA	PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ	ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
DOSAGGIO RACCOMANDATO	da 3 a 6 g	da 3 a 6 g	da 5 a 10 g	20 g	Non consigliato per questo utilizzo	da 20 a 40 g	da 20 a 40 g
RACCOMANDATO PER QUESTA APPLICAZIONE	••	•	•••	••		•	•

## MOUSSE LEGGERA

CALCOLATA PER 1000 G



Gelatina in polvere 220 Bloom **SOSA**.....8 g  
Acqua d'idratazione.....40 g  
Latte intero UHT.....190 g  
Panna UHT 35%.....385 g  
**CIOCCOLATO OPALYS 33% VALRHONA**.....380 g  
Ingrediente aromatico.....Cfr. Tabella a fianco

**Verificare** la temperatura di questa base a 26/29°C e **incorporare** gradualmente la panna montata. **Utilizzare** immediatamente e **congelare**.

**Scaldare** il latte con l'ingrediente aromatico scelto e **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata. **Emulsionare** con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso. **Mixare** il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.



PRODOTTI	BACCELLI DI VANIGLIA	BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE	VANIFUSION	ESTRATTO	TADOKA	PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ	ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
DOSAGGIO RACCOMANDATO	da 3 a 6 g	da 3 a 6 g	da 5 a 10 g	20 g	1-2 dosi	da 20 a 40 g	da 20 a 40 g
RACCOMANDATO PER QUESTA APPLICAZIONE	● ● ●	●	● ● ●	●	● ● ●	● ●	●

## GANACHE MONTATA

CALCOLATA PER 1000 G

### AMIDO DI BASE

Latte intero UHT.....445 g  
Fecola di patate.....15 g

**Mescolare** a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate e mettere da parte. **Scaldare** il resto del latte a 85-90°C. **Versare** una parte del latte caldo sul preparato di latte e fecola.

**Mettere** il tutto nello strumento di cottura e **portare** a ebollizione.

### GANACHE MONTATA

Amido di base.....445 g  
Gelatina in polvere 220 Bloom **SOSA**.....5 g  
Acqua d'idratazione.....445 g

**CIOCCOLATO OPALYS 33% VALRHONA**.....380 g  
Panna UHT 35%.....410 g  
Ingrediente aromatico.....Cfr. Tabella di seguito

**Pesare** la quantità di amido di base caldo necessaria per la ricetta e l'ingrediente aromatico scelto e **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata.

**Emulsionare** con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso. **Mixare** appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

**Aggiungere** la panna liquida fredda. **Mixare** nuovamente. **Lasciar cristallizzare** in frigorifero per 12 ore a 4°C. **Montare** fino a ottenere una texture sufficientemente consistente per essere lavorata con la tasca o con la spatola.



PRODOTTI	BACCELLI DI VANIGLIA	BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE	VANIFUSION	ESTRATTO	TADOKA	PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ	ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
DOSAGGIO RACCOMANDATO	da 8 a 16 g	da 3 a 6 g	da 5 a 10 g	20 g	1-2 dosi	da 20 a 40 g	da 20 a 40 g
RACCOMANDATO PER QUESTA APPLICAZIONE	● ● ●	●	● ● ●	●	● ●	● ● ●	●

# GELATERIA

Abbiamo scelto di non approssimare il peso degli ingredienti nelle ricette che seguono per essere il più precisi possibile. Il peso totale della ricetta non tiene conto del peso della vaniglia.

## GELATO SOFT

CALCOLATA PER 1000 G



Latte intero UHT.....	669 g
Latte in polvere 1% MG.....	22 g
Zucchero semolato.....	138 g
Glucosio in polvere DE33 <b>SOSA</b> .....	69 g
Destrosio <b>SOSA</b> .....	20 g
Panna UHT 35%.....	54 g
Stabilizzante combinato.....	4 g
Ingrediente aromatico.....	Cfr. tabella sottostante

**Pesare** rigorosamente tutti gli ingredienti. Seguendo l'ordine indicato, **versare** il latte nel pentolino o pastorizzatore. A 25°C, **completare** con il latte in polvere. A 30°C, **aggiungere** gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato e destrosio) e la soluzione aromatica scelta. A 40°C, **incorporare** i prodotti

grassi (la panna e la pasta di vaniglia o TADOKA o la pasta di chicchi di caffè). A 45°C, **incorporare** gli ingredienti restanti, aggiungendo la miscela stabilizzante/emulsionante insieme a una parte dello zucchero iniziale (il 10% circa). **Pastorizzare** il tutto a 85°C per 2 minuti, quindi **aggiungere** l'acqua di fiori d'arancio, **raffreddare** rapidamente la miscela a + 4°C. Se possibile, **omogeneizzare** il mix per **far esplodere** i cristalli di materia grassa il più finemente possibile. **Lasciar riposare** il composto per almeno 12 ore a 4°C. **Mettere** nella gelatiera per gelato soft, **mantecare** a piacimento e **consumare** immediatamente.



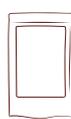
PRODOTTI	BACCELLI DI VANIGLIA	BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE	VANIFUSION	ESTRATTO	TADOKA	PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ	ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
DOSAGGIO RACCOMANDATO	da 8 a 16 g	da 3 a 6 g	20 g	45 g	1 dose	20 g	25 g
RACCOMANDATO PER QUESTA APPLICAZIONE	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	● ● ●	● ●



## GELATO

CALCOLATA PER 1000 G

**Prelevare** una parte dello zucchero (circa il 10%) e **mescolarlo** con lo stabilizzante. Scaldare il latte a 25°C, quindi **aggiungere** il latte in polvere e l'ingrediente di vaniglia scelto. A 30°C, **aggiungere** gli zuccheri. A 35°C, **aggiungere** i tuorli e i prodotti grassi (panna e pasta di caffè). A 45°C, **aggiungere** il 10% dello zucchero mescolato allo stabilizzante. **Pastorizzare** il tutto a 85°C, **mixare** e **raffreddare** rapidamente a 4°C. **Lasciar riposare** per almeno 12 ore a 4°C. **Filtrare**, **mixare** e **mantecare** tra -6°C e -10°C. **Congelare** a -30°C e conservare **nel congelatore a -18°C**.



RICETTA	GELATO ALLA VANIGLIA					GELATO AL CAFFÈ	GELATO ALL'ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
PRODOTTI	BACCELLI DI VANIGLIA	BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE	VANIFUSION	ESTRATTO	TADOKA	PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ	ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
DOSAGGIO RACCOMANDATO	da 8 a 16 g	5 g	da 18 a 26 g	45 g	2 dosi	25 g	25 g
RACCOMANDATO PER QUESTA APPLICAZIONE	● ● ●	● ● ●	● ● ●	●	● ●	● ● ●	● ● ●
LATTE INTERO UHT	540 g					550 g	530 g
LATTE IN POLVERE 1% MG	38 g					35 g	40 g
PANNA UHT 35%	200 g					170 g	200 g
ZUCCHERO SEMOLATO	125 g					115 g	100 g
GLUCOSIO IN POLVERE DE33 SOSA	45 g					60 g	
DESTROSIOSI SOSA	20 g					40 g	
TUORLI	30 g					-	-
PROCREMA 5 BIO	4 g					5 g	-

# CIOCCOLATERIA & GOLOSITÀ

Abbiamo scelto di non approssimare il peso degli ingredienti nelle ricette che seguono per essere il più precisi possibile. Il peso totale della ricetta non tiene conto del peso della vaniglia.

## GANACHE DA QUADRO CIOCCOLATO BIANCO VANIGLIA HUKAMBI 53% E MANDORLA FIORI D'ARANCIO

CALCOLATA PER 1000 G



### GANACHE AL CIOCCOLATO

**Scaldare** la panna e il glucosio a 60-65°C con l'ingrediente aromatico scelto e **versarne** la metà sul cioccolato parzialmente fuso. **Mescolare** con una spatola, **aggiungere** il resto della panna, quindi **mixare** per rendere omogenea l'emulsione. Quando la temperatura della ganache raggiunge i 35-40°C, **aggiungere** il burro temperato (circa 18°C) a cubetti e **mixare** nuovamente. **Versare** la ganache a una temperatura di 30-32°C in un quadro precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito con della copertura. **Lasciar cristallizzare** per 24-48 ore a 16-18°C e 60% di umidità.

### GANACHE AI FIORI D'ARANCIO

**Scaldare** la panna, lo zucchero invertito e la pasta di mandorle (ebollizione). A 60°C, **versare** gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso e il burro di cacao. **Mixare** appena possibile per rendere omogenea l'emulsione. A 35°C, **incorporare** il burro e i fiori d'arancio. **Mixare** nuovamente. **Versare** la ganache a una temperatura di 30-32°C in un quadro precedentemente incollato su un foglio chitarra rivestito con della copertura. **Lasciar cristallizzare** per 24-48 ore a 16-18°C e 60% di umidità.



RICETTA	GANACHE ALLA VANIGLIA					GANACHE AL CAFFÈ	GANACHE ALL'ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
PRODOTTI	BACCELLI DI VANIGLIA	BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE	VANIFUSION	ESTRATTO	TADOKA	PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ	ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
DOSAGGIO RACCOMANDATO	da 8 a 16 g	da 3 a 6 g	da 18 a 26 g	Non consigliato per questo utilizzo	2 dosi	30 g	40 g
RACCOMANDATO PER QUESTA APPLICAZIONE	● ● ●	●	● ●		● ●	● ● ●	● ● ●
PANNA UHT 35%	370 g					435 g	270 g
GLUCOSIO DE60	95 g					135 g	-
ZUCCHERO INVERTITO	-					-	55 g
BURRO DISIDRATATO 84%	75 g					100 g	130 g
PASTA DI MANDORLE DI PROVENZA 70%	-					-	280 g
BURRO DI CACAO	-					-	40 g
COPERTURA OPALYS 33%	910 g					-	640 g
COPERTURA HUKAMBI 53%	-					810 g	-

## MARSHMALLOW

CALCOLATA PER 1000 G

Gelatina in polvere 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	35,5 g
Acqua d'idratazione.....	71 g
Zucchero invertito.....	210 g
Zucchero semolato.....	675 g
Acqua minerale.....	225 g
Zucchero invertito.....	300 g
Ingrediente aromatico.....	Cfr. tabella sottostante

**Mescolare** la gelatina in polvere con l'acqua e **lasciar idratare** per almeno 30 minuti a + 4°C.

In una casseruola, **cuocere** la piccola quantità di zucchero invertito con l'acqua e lo zucchero semolato

a 110°C. **Versare** lo sciroppo di zucchero in una ciotola dello sbattitore sulla grande quantità di zucchero invertito rimanente. **Sciogliere** la massa di gelatina nel microonde, quindi **versare** nel recipiente dello sbattitore. **Mescolare** il tutto.

**Aggiungere** il prodotto aromatico di vostra scelta e **versare** a 35/40°C. **Conservare** al riparo dall'umidità.



PRODOTTI	BACCELLI DI VANIGLIA	BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE	VANIFUSION	ESTRATTO	TADOKA	PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ	ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
DOSAGGIO RACCOMANDATO	4 g	Non raccomandata, eccetto per essere spolverata	3,5 g	7 g	1 dose	30 g	20 g
RACCOMANDATO PER QUESTA APPLICAZIONE	● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	●	● ● ●	● ● ●

## CREMA SPALMABILE PER MERENDA

CALCOLATA PER 1000 G



Latte condensato non zuccherato.....	300 g
Glucosio DE35/40.....	100 g
<b>CIOCOLATO OPALYS 33% VALRHONA</b> .....	540 g
<b>BURRO LIQUIDO CHIARIFICATO</b> .....	70 g
Ingrediente aromatico.....	Cfr. tabella sottostante

**Scaldare** il latte condensato non zuccherato e il glucosio a 60/65°C con il prodotto aromatico di vostra scelta. **Versare** in più volte sul cioccolato parzialmente fuso con il burro liquido, mescolando al centro per creare l'emulsione. **Conservare** questa

texture per tutta la miscelazione. **Continuare** a mescolare, aggiungendo progressivamente il liquido.

**Mixare** per rendere omogenea l'emulsione.

**Versare** in vasetti. **Conservare** a 17°C.

ATTENZIONE: Conservare per 3-4 settimane e degustare a temperatura ambiente.



PRODOTTI	BACCELLI DI VANIGLIA	BACCELLI DI VANIGLIA IN POLVERE	VANIFUSION	ESTRATTO	TADOKA	PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ	ACQUA DI FIORI D'ARANCIO
DOSAGGIO RACCOMANDATO	16 g	6 g	5 g	40 g	2 dosi	da 30 a 40 g	da 40 a 50 g
RACCOMANDATO PER QUESTA APPLICAZIONE	● ● ●	● ●	● ● ●	● ●	● ● ●	● ● ●	● ● ●



# NOROHY

Ritrovate i nostri prodotti  
e ricette esclusive  
sul nostro sito [www.norohy.com](http://www.norohy.com)



Condividete le vostre creazioni  
su Instagram con l'hashtag [@norohyvanille](https://www.instagram.com/norohyvanille)