

.....
NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

FLEUR DE MANGUE



POUR 24 PCE/S

NAMELAKA OPALYS VANILLE

Lait entier	275 g
Pâte de gousse de vanille Tahitensis NOROHY	10 g
Glucose	15 g
Poudre 220 Bloom SOSA	7 g
Eau d'hydratation	35 g
Chocolat OPALY 33 %	510 g
Crème fleurette 35 %	550 g

Chauffer le lait avec la pâte de gousse de vanille et le glucose. **Ajouter** la gélatine préalablement réhydratée. **Verser** progressivement sur le chocolat préalablement fondu.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème liquide froide. **Mixer** de nouveau.

Laisser cristalliser idéalement une nuit au réfrigérateur.

COULIS DE MANGUE GÉLIFIÉE

Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	12 g
Eau d'hydratation	60 g
Mangue Kesar et Alphonso en purée 100 % ADAMANCE	490 g
Fruit de la passion en purée 100% ADAMANCE	185 g
Sucre semoule	60 g
Brunoise de mangue	185 g

Réhydrater la gélatine. **Chauffer** un tiers de la purée avec la gélatine à 50°C.

Ajouter ensuite le sucre puis le reste de la purée et la brunoise de Mangue. **Couler** et **laisser gélifier** au réfrigérateur. **Surgeler**.

PÂTE SABLÉE AMANDE ESSENTIELS POUR « SABLÉ PRESSÉ INSPIRATION PASSION »

Farine T55	75 g
Sucre glace	30 g
Amande blanchie poudre extra fine SOSA	10 g
Sel	1 g
Beurre sec 84 %	40 g
Œufs entiers	15 g

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cubes. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, **ajouter** les œufs froids. **Stopper** le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène.

Réserver au réfrigérateur ou **étaler** aussitôt.

Cuire au four pendant environ 20 minutes à 150° C.

SABLÉ PRESSÉ INSPIRATION PASSION

Pâte sablée Amande Essentiels	150 g
ÉCLAT D'OR	100 g
INSPIRATION Passion VALRHONA	150 g

Au mélangeur, **émietter** la pâte sablée cuite puis **incorporer** l'Éclat d'Or et la couverture de fruits fondue.

Astuce : vous pouvez évidemment utiliser les chutes de votre pâte sablée que vous utilisez au quotidien dans vos autres fabrications.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER NEUTRE

NAPPAGE ABSOLU CRISTAL	455 g
Eau minérale	46 g
Vanille gousses bio de Madagascar NOROHY	3 g

Porter à ébullition le nappage neutre Absolu Cristal avec l'eau et la gousse de vanille grattée. **Chinoiser**.

Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

MISE EN PLACE

Réaliser le Namelaka Vanille et **réserver**.

Réaliser le coulis de Mangue gélifiée et **couler** aussitôt 40 g dans des moules demi-sphère de 7 cm de diamètre, **laisser gélifier** au réfrigérateur puis **surgeler**. **Réaliser** le sablé pressé Inspiration Passion et **réaliser** des palets de 6 cm de diamètre (15 g). **Surgeler**. **Préparer** les cercles de 7 cm avec des bandes de feuilles structurée sur un tapis siliconé.

Placer les disques de sablé pressé.

Foisonner le Namelaka Vanille et **dresser** directement 40 g dans les cercles, placer le dôme de coulis Mangue en appliquant une légère pression afin de faire **remonter** le namelaka foisonné. **Surgeler**.

MONTAGE

Décercler, **retirer** la feuille structure et **appliquer** à l'aide d'un pistolet, un léger voile de nappage absolu cristal neutre. **Réaliser** des petits disques à l'aide de chocolat Opalys et de poudre de vanille.

Poser un décor par petit gâteaux.

UN MOT SUR LA RECETTE

Le jeu des textures entre le croquant du sablé pressé et l'onctuosité du namelaka offre une escale gourmande et rafraichissante aux saveurs tropicales.

