

.....  
**NOROHY** 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

FLEUR DE MANGUE



POUR 24 PCE/S

## NAMELAKA OPALYS VANILLE

Lait entier .....	275 g
Pâte de gousse de vanille Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	10 g
Glucose .....	15 g
Poudre 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	7 g
Eau d'hydratation .....	35 g
Chocolat <b>OPALY</b> 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 <b>SOSA</b> .....	12 g
Eau d'hydratation .....	60 g
Mangue Kesar et Alphonso en purée 100 % <b>ADAMANCE</b> .....	490 g
Fruit de la passion en purée 100% <b>ADAMANCE</b> .....	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 <b>SOSA</b> .....	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
<b>ÉCLAT D'OR</b> .....	100 g
<b>INSPIRATION</b> Passion <b>VALRHONA</b> .....	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

<b>NAPPAGE ABSOLU CRISTAL</b> .....	455 g
Eau minérale .....	46 g
Vanille gousses bio de Madagascar <b>NOROHY</b> .....	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.*

