

.....
JARDÍN
PROVENZAL



CALCULADA PARA 24 UDS.

CREMOSO VEGETAL DE INSPIRATION YUZU Y KALAMANSI

Zumo de yuzu.....	110g
Puré de kalamansi	110g
Agua mineral	190g
Glucosa en polvo DE33 SOSA	60g
Inulina caliente SOSA	25g
Azúcar.....	40g
Pectina NH SOSA	7,7g
Natur Emul SOSA	7,7g
Inspiration Yuzu	150g
Manteca de cacao.....	45g

Calentar el zumo de yuzu, el puré de kalamansi y el agua con la glucosa y la inulina a unos 25/30 °C. **Añadir** el azúcar mezclado con la pectina NH y con el Natur Emul.

Calentar lentamente la mezcla a ebullición para activar la pectina.

Verter esta mezcla lentamente y en varias veces sobre la cobertura de frutas fundida y la manteca de cacao.

Mezclar inmediatamente con una batidora eléctrica para obtener una emulsión perfecta.

Dejar que cristalice en la nevera.

CARAMELO VEGETAL DE COCO Y ANÍS VERDE

Bebida de avena.....	140g
Semillas de anís verde	2,5g
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	2g
Crema de coco.....	140g
Sal fina	2g
Manteca de cacao.....	95g
Agua mineral	70g
Azúcar.....	230g
Glucosa DE 35/40	25g

Calentar la bebida. **Infusionar** las semillas de anís verde durante 15-20 minutos. Colar.

Añadir la pasta de vainas de vainilla.

Añadir la crema de coco, la sal fina y la manteca de cacao. **Llevar a ebullición**.

Realizar un caramelo con el agua, el azúcar y la glucosa. **Cocer** el caramelo a 185 °C.

Descocer con la primera mezcla y calentar a 112 °C.

CREMA DE HINOJO

Gelcrem frío SOSA	33g
Sopa de hinojo	1100g

Mezclar y **batir** el gelcrem con la sopa de hinojo para obtener una consistencia cremosa.

SOPA DE HINOJO

Hinojo.....	1400g
Pasta de almendras 55%.....	390g
Agua mineral	320g
Zumo de limón.....	65g
Pastís	20g

Lavar y **cortar** el hinojo fresco en trozos. **Colocar** todo en una manga de plástico, cerrar bien y envasar al vacío. A continuación, cocinar al vapor en el horno o al baño María a 90 °C durante 1 hora.

Enfriar la manga rápidamente.

Colocar el hinojo en un robot, añadir la pasta de almendra en trozos, el agua, el zumo de limón y el pastís, y batirlo todo.

Filtrar o licuar.

OPALINA VANIFUSION

Fondant.....	150g
Glucosa DE 35/40	100g
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	2g

Calentar el fondant y la glucosa hasta que alcancen 175 °C y **añadir** la pasta de vainas de vainilla.

Verter sobre una hoja de silicona y dejar enfriar.

Triturar en polvo fino y conservar en seco.

Espolvorear sobre una tela de cocción, a través de plantillas con forma rectangular, cuadrada o redonda, y hornear a 140/150 °C.

Cuando el polvo esté fundido y brillante, retirar del horno.

Conservar en un lugar seco.



COPOS DE HINOJO AVAINILLADO

Hinojo	180 g
Zumo de limón	15 g
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	1,2 g

Laminar finamente con la mandolina el bulbo de hinojo.
Aliñar en el último momento con el zumo de limón y la pasta de vainas de vainilla.
Reservar en la nevera.

NOUGATINE VEGETAL CON ALMENDRAS PICADAS

Agua mineral	2,5 g
Aceite de coco sin olor	25 g
Glucosa DE 35/40	12 g
Azúcar	37 g
Pectina NH	0,6 g
Almendras sin piel laminadas	45 g

En una cacerola, **mezclar** el agua, el aceite de coco y la glucosa.

Calentar a 40 °C y añadir el azúcar mezclado con la pectina.

Cocer todo a fuego lento sin remover demasiado hasta que ligue. **Hervir** unos segundos.

Añadir las almendras picadas. **Extender** en una bandeja con una hoja de silicona.

Hornear a 180/190 °C durante 12-15 minutos.

Dejar enfriar.

STREUSEL PRENSADO INSPIRATION ALMENDRA

Streusel almendra (sin gluten/sin lactosa)	160 g
Inspiration Almendra	80 g

Triturar el streusel una vez horneado y frío.

Mezclar delicadamente con la cobertura fundida.

Utilizar inmediatamente o conservar a temperatura ambiente.

STREUSEL ALMENDRA (SIN GLUTEN/SIN LACTOSA)

Harina de almendra extrafina	45 g
Azúcar moreno	45 g
Harina de arroz	40 g
Flor de sal	1 g
Aceite de coco sin olor	35 g
Agua mineral	10 g

Mezclar la almendra en polvo, el azúcar moreno, la flor de sal y la harina de arroz.

Fundir el aceite de coco a unos 40 °C y añadir el agua a 40 °C.

Mezclar todo.

Repartir de manera regular sobre una bandeja con una tela perforada.

Hornear a 150 °C hasta que se dore.

MONTAJE Y ACABADO

Espolvorear opalina en polvo en una tela de silicona y, con diferentes cortapastas redondos, marcar diferentes discos y hornear.

Verter la sopa de hinojo en una licuadora para extraer el zumo, que servirá para la crema de hinojo.

Recuperar el extracto seco que se encuentra en el filtro de la licuadora para utilizarlo como acompañamiento en el postre.

Con una manga con boquilla, **escudillar** gotas espaciadas de cremoso de Inspiration Yuzu en el fondo de un plato hondo.

Poner sobre estas gotas discos de nougatine de almendra y opaline de vainilla.

Espolvorear streusel prensado de Inspiration Almendra y el extracto seco de la sopa de hinojo alrededor de las gotas de cremoso.

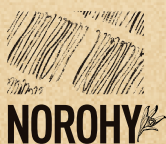
Poner de manera armoniosa los copos de hinojo con vainilla sobre los discos de nougatine de almendras.

Con un cornete de papel, **dibujar** unas gotas de caramelo sobre los discos de opalina y en el fondo del plato.


Decorar con unas hojas frescas de hinojo.

Verter la crema de hinojo fría en una jarra con pico y cubrir el fondo del plato a la hora de servir.

Receta ofrecida por:



Una receta original de:
Philippe Givre
Chef pastelero ejecutivo de La École Valrhona

  @norohyvainille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:
Studio des fleurs