

.....
SNACK VANILLE NOROHY
WAINA



CALCULÉE POUR 24 PCE/S
MOULES SPHÈRES REF.3728

SABLÉ PRESSÉ WAINA VANILLE

Pâte sablée Amande Essentiels	140 g
Chocolat Waina 35% bio	65 g
Poudre de Vanille	2 g

Dans un batteur, **concasser** délicatement la pâte sablée cuite en utilisant la feuille pour faire des petits éclats. **Mélanger** ensemble ensuite le chocolat Waina pré-cristallisé avec la poudre de vanille et le sablé concassé. **Utiliser** tout de suite.

PÂTE SABLÉE AMANDE ESSENTIELS

Farine T55	75 g
Sucre glace	30 g
Amande blanchie poudre extra fine SOSA	9 g
Sel	0,5 g
Beurre sec 84%	40 g
Œufs entiers	15 g

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cube. 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 à 150° C.

GANACHE TENDRE À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Crème UHT 35%	150 g
Vanille gousse Madagascar NOROHY	10 g
Chocolat Waina 35% bio	190 g
Beurre cacao	15 g

Infuser les gousses de vanille avec la crème. **Porter** à ébullition et verser en plusieurs fois sur le chocolat Waina partiellement fondu avec le beurre de cacao.

Mixer pour parfaire l'émulsion.

CHOCOLAT WAINA À LA VANILLE

Chocolat Waina 35% bio	1000 g
Poudre de Vanille	10 g

Fondre le chocolat Waina et ajouter la poudre de vanille. **Tempérer** avant utilisation.

PROGRESSION

Réaliser le sablé pressé. Déposer 6/8 g dans chaque sphère, laisser cristalliser. Ensuite **mouler** les sphères délicatement en une couche pas trop fine avec le chocolat Waina vanille. **Laisser** égoutter entre deux règles, araser et laisser cristalliser.

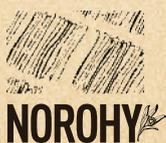
Réaliser ensuite la ganache tendre vanille, garnir les sphères quand la ganache est en dessous de 28°C. Laisser cristalliser 24 h à 48 h à 17°C. et 60% d'hygrométrie.

FINITION

A l'aide de chocolat Waina pré-cristallisé, **obturer** les sphères en prenant soin de décristalliser les bords à l'aide d'un décapeur thermique afin d'assurer une parfaite jointure. **Laisser** cristalliser à 17°C. puis démouler.



Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
Rémi POISSON
Chef Pâtissier à L'Ecole Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Studio des fleurs