

NOROHY 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

CORNET FLEUR
D'ORANGER & FRAISE



POUR 50 PIÈCES

PÂTE À CORNET À GLACE

Eau minérale	310 g
Vanille gousse Bio Madagascar NOROHY	8 g
Farine T55.....	265 g
Sucre semoule.....	220 g
Zeste de citron jaune.....	8 g
Beurre Liquide clarifié VALRHONA	130 g
Œufs entiers	110 g

Chauffer l'eau et la vanille, laisser infuser 5 minutes puis passer au chinois.

Mélanger la farine avec le sucre et les zestes de citron.

Ajouter le beurre fondu et les œufs, mélanger.

Ajouter l'eau vanillée et mixer.

SORBET FRAISE PLEIN FRUIT

Eau minérale	195 g
Sucre semoule.....	320 g
Glucose en poudre DE33 SOSA	155 g
Jus de citron jaune	40 g
Purée de fraise	1290 g
Prosorbet 5 froid/chaud	8 g

Chauffer l'eau.

A 30°C, ajouter les sucres (sucre semoule, glucose atomisé).

A 45°C, ajouter le stabilisant mélangé à une partie du sucre initial (environ 10%).

Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à + 4°C.

Mélanger le sirop avec le jus de citron et la purée de fraise, mixer.

Laisser maturer le mix au minimum 4 heures.

Mixer et turbiner entre -6°C et -10°C.

Stocker au congélateur à -18°C.

CRÈME GLACÉE FLEUR D'ORANGER NOROHY

Lait entier UHT	1060 g
Lait en poudre 1% MG SOSA	80 g
Glucose en poudre DE33 SOSA	120 g
Sucre semoule.....	200 g
Dextrose SOSA	80 g
Crème UHT 35%	400 g
Gomme de Guar SOSA	2,5 g
Gomme de Caroube SOSA	2,5 g
Natur Emul SOSA	5 g
Eau de Fleur d'oranger NOROHY	50 g

Tiédir le lait, ajouter la poudre de lait à 30°C, verser les ¾ du sucre puis incorporer la crème.

A 45°C, verser le reste des sucres mélangé avec le stabilisateur. Pasteuriser l'ensemble à 85°C.

Mixer, chinoiser et refroidir rapidement.

Laisser maturer l'ensemble à 4°C minimum 4 heures.

Ajouter l'eau de fleur d'oranger et mixer.

Turbiner l'ensemble à -8/-10°C.

-

Réaliser la pâte à cornet, le sorbet fraise et la crème glacée Fleur d'oranger.

Verser 20 g d'appareil à cornet au centre du gaufrier, cuire la pâte jusqu'à obtenir une légère coloration.

Rouler autour du moule pour réaliser le cornet, réserver.

Turbiner le sorbet fraise et réserver.

Turbiner la crème glacée fleur d'oranger et réserver.

Mettre les glaces dans deux poches séparées.

Insérer les deux poches dans une troisième munie d'une grosse douille cannelée.

Remplir le cornet des deux glaces et terminer avec une belle rosace marbrée.



UNE RECETTE ORIGINALE DE L'ÉCOLE VALRHONA