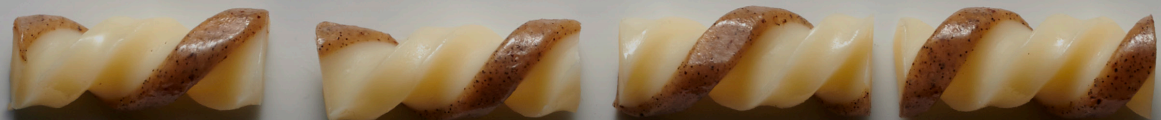


.....
TORSA
NOROHY



CALCOLATA PER 1 CORNICE 34 CM

CHOCOMEL OPALYS

Cioccolato Opalys 33% 1000 g
Glucosio DE60 900 g
Pasta di baccelli di vaniglia **NOROHY** 10 g

Far sciogliere il cioccolato. **Aggiungere** lo sciroppo di glucosio riscaldato a 40°C e la pasta di baccelli di vaniglia. **Mescolare** e stendere tra due fogli chitarra. **Lasciar** cristallizzare a 16/18°C.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare il chocomel senza aggiungere la vaniglia, quindi versare l'85% della massa su un foglio chitarra in una cornice di 14 mm di 34 x 34 cm (1 cornice di 10 mm ref. 3457 + 1 cornice di 4 mm ref. 3346).

Aggiungere tutta la pasta di baccelli di vaniglia necessaria per la ricetta nel restante 15% di chocomel.

Stendere tra due fogli chitarra in una cornice di 2 mm (ref. 3345).

Rimuovere uno dei fogli e posizionarlo delicatamente sulla cornice da 14 mm.

Lasciare cristallizzare.

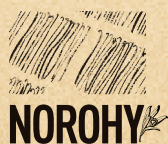
Con una chitarra da 7,5 mm, segnare la parte superiore del chocomel.

Ritagliare le strisce con un coltello.

Intrecciare quindi tagliare della dimensione desiderata.



Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:
Rémi Montagne, Maestro Pasticciere Esecutivo

  @norohyvanille
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate. Materiale
destinato ad esclusivo uso privato.

Crediti fotografici:
Studio des fleurs

