

NOROHY

• UNA VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

SABLÉ VAÏNA





PER 45 PZ.

## PASTA SABLÉ ALLA VANIGLIA

Burro secco 84% .....	180 g
Sale fino .....	3 g
Zucchero a velo.....	135 g
Farina di mandorle bianche extra fine <b>SOSA</b> .....	45 g
Uova intere.....	75 g
Farina 0 .....	90 g
Farina 0 .....	265 g
Bacelli di vaniglia bourbon bio in polvere.....	4 g

**Procedere** ad una miscela iniziale con il burro ammorbidito, il sale fino, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, le uova, i bacelli di vaniglia raschiati e la minore quantità di farina.

Non appena la miscela è omogenea, **aggiungere** la più grande quantità di farina restante in modo piuttosto rapido. **Distribuire** tra due fogli di plastica e **conservare** nel congelatore.

## PASTA DI FRUTTA LIMONE

Pectina gialla <b>SOSA</b> .....	7,5 g
Zucchero semolato.....	25 g
Limone Femminello in purea 100% <b>ADAMANCE</b> .....	240 g
Zucchero semolato.....	180 g
Glucosio DE35/40 .....	25 g
Soluzione acido citrico .....	6 g

**Miscelare** la pectina e la piccola quantità di zucchero semolato, poi **versare** il composto a pioggia sul limone in purea a 4°C. **Portare** a ebollizione **mescolando** continuamente, **versare** a pioggia la seconda parte dello zucchero, **portare** di nuovo a ebollizione e **aggiungere** lo sciroppo di glucosio. **Cuocere** per raggiungere i 71°brix, ovvero circa 105°C. **Aggiungere** la soluzione acida, **mescolare** quindi **versare** immediatamente.

## SOLUZIONE ACIDO CITRICO

Acqua minerale .....	3 g
Acido citrico <b>SOSA</b> .....	3 g

**Intiepidire** l'acqua e **aggiungere** l'acido citrico, **mescolare** e **lasciare sciogliere**.

## PASTA DI MANDORLE 55% VANIGLIA

<b>PASTA DI MANDORLE 55%</b> .....	680 g
Bacelli di vaniglia bourbon bio in polvere.....	3 g

**Mescolare** la pasta di mandorle con la vaniglia in polvere.

## PREPARAZIONE

**Preparare** la pasta sablé alle mandorle, **congelarla** e **ritagliare** dei rettangoli di 12 cm per 3 cm.

**Ritagliare** una forma a baccello di vaniglia al centro del sablé. **Cuocere** a 150°C per 22 minuti.

**Preparare** la pasta di frutta al limone, **versarla** in una cornice di 34×34 e 2 mm di spessore. **Lasciar raffreddare**.

**Preparare** la pasta di mandorle alla vaniglia, **stendere** la pasta di mandorle alla vaniglia con un mattarello in una cornice di 4 mm di spessore.

**Stendere** uno strato sottile di burro di cacao fuso sulla pasta di mandorle, quindi **disporre** la pasta di frutta di limone.

**Spennellare** la pasta di mandorle con la copertura di latte precristallizzato e **lasciar cristallizzare**. **Capovolgere** e **spennellare** la pasta di frutta. **Ritagliare** alla chitarra dei rettangoli di 22,5 mm per 11 cm.

**Rivestire** con la copertura al latte, **disporre** un sablé alla vaniglia sformato e **cospargere** di vaniglia in polvere. Una volta cristallizzato, con un pennello, **rimuovere** la vaniglia in polvere in eccesso.



## UNA PAROLA SULLA RICETTA

*Un biscotto goloso che ricorda l'infanzia dalle delicate note di limone, mandorle e cioccolato. La vaniglia Bourbon bio in polvere è ideale per un'applicazione in biscotteria.*

