

.....  
**NOROHY** 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

PALETS VANILLE



POUR 60 PCE/S

## GANACHE OPALYS VANILLE COULANTE

Crème UHT 35 % ..... 130 g  
Vanille gousse Bio Madagascar **NOROHY**..... 2,5 g  
Glucose DE60 **SOSA**..... 75 g  
**BEURRE LIQUIDE CLARIFIÉ VALRHONA** ..... 35 g  
**CHOCOLAT OPALYS 33 %**..... 225 g

Dans une casserole, **réaliser** une infusion pendant 20 minutes avec la crème chaude et les gousses de vanille. **Chinoiser, peser** et **rééquilibrer** le poids de crème de base si besoin.

**Chauffer** la crème, le glucose et le beurre liquide clarifié à 60°C. **Verser** lentement le mélange sur le chocolat partiellement fondu.

**Mélanger** « en rond » au centre de la préparation à l'aide d'une Maryse pour **créer** un «noyau» élastique et brillant. Cette texture devra être conservée jusqu'en fin du mélange. **Mixer** le tout.

**Réserver** à 16°C.

## PALETS FOURRÉS VANILLE

Gousses de vanille Bourbon bio en poudre..... QS

**Réaliser** la ganache vanille et **réserver**. **Découper** des bandes de feuille guitare d'environ 10 cm de large.

Sur une bande, **saupoudrer** de poudre de vanille puis à l'aide de chocolat Opalys pré-cristallisé, **réaliser** des points sur la poudre de vanille. **Déposer** une seconde bande de feuille guitare puis **presser** à l'aide d'un ustensile plat. **Décoller** délicatement les deux bandes puis **dresser** directement la ganache vanille au centre (environ 8 g). **Refermer** et lorsque le chocolat commence à cristalliser, **détailler** à l'aide d'un emporte-pièce lisse de 6 cm de diamètre.

**Réserver** à 16°C.

**Démouler**.



### UN MOT SUR LA RECETTE

*Gourmands et réconfortants, ces palets de chocolat blanc à la vanille de Madagascar renferment un cœur coulant surprenant. La poudre de vanille bourbon bio est ici idéale pour une application en chocolaterie.*

