

NOROHY 

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

TARTELETA NUBE



CALCULADA PARA 24 TARTALETAS NUBE DE VAINILLA

NUBE DE LECHE Y CAFÉ

Leche entera UHT.....	340 g
Extracto de café líquido Bio NOROHY.....	20 g
Gelatina en polvo 220 Bloom.....	8 g
Agua para hidratación.....	40 g
Azúcar.....	45 g
Goma xantana clara SOSA.....	3 g

Calentar la leche y el extracto de café a 35 °C.

Añadir la gelatina hidratada.

Añadir el azúcar y la goma xantana anteriormente mezcladas y **batir** intensamente.

Montar directamente con la batidora con las varillas hasta que la mezcla triplique el volumen.

Utilizar enseguida.

SABLÉ DIAMANTE SARRACENO Y HARINA INTEGRAL.

Mantequilla seca 84 %.....	860 g
Azúcar glas.....	345 g
Harina integral de trigo sarraceno.....	540 g
Harina integral.....	540 g
Sal de Guérande.....	8 g
Huevos enteros.....	215 g

Mezclar la mantequilla con los ingredientes secos tamizados y la sal. Añadir los huevos.

Cuando se obtenga una masa homogénea, **estirar** el sablé entre dos hojas y **reservar** en la nevera.

GANACHE PARA TARTA DULCEY CAFÉ

Leche entera UHT.....	180 g
Nata UHT 35 %.....	130 g
Azúcar.....	9 g
Pectina X58 SOSA.....	2,5 g
Extracto de café líquido Bio NOROHY.....	12 g
Manteca de cacao.....	60 g
Chocolate DULCEY 35 % VALRHONA.....	370 g

Calentar la leche con la nata a 40/45 °C.

Incorporar la mezcla de azúcar y pectina y **llevarlo** todo a ebullición durante unos segundos para **activar** la pectina correctamente.

Cuando la base con pectina esté a 60°C, **emulsionar** con la lengua **pastelera** vertiéndola progresivamente sobre la manteca de cacao y el chocolate parcialmente fundido.

Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. **Agregar** el extracto de café y **batir** de nuevo. Verter a 40/45 °C.

MONTAJE

Huevos enteros.....	CS
Café en polvo.....	CS

Preparar la nube de café. Con una manga con boquilla de 20 mm **escudillar** bolas planas de unos 10 g y de 6 cm de diámetro sobre una tela de silicona. **Congelar**.

Realizar el sablé diamante después **extender** 2/3 a 10 mm y 1/3 a 3 mm. **Reservar** a 4 °C.

Cuando el sable esté bien frío, **cortar** discos con un cortapastas acanalado de 9 cm en el sablé extendido a 10 mm.

Cortar y retirar enseguida el centro de cada disco con un cortapastas de 7 cm para **obtener** un anillo.

Cortar discos de 7 cm en sablé extendido a 3 mm y **ponerlos** en el centro de los anillos.

Cocer 25 minutos a 150°C sobre un tapete de silicona perforado.

Al sacarlos del horno **pulverizar** con huevo batido para impermeabilizarlos. **Volver** a hornear durante 5 minutos.

Realizar la ganache Dulcey café y verter unos 30 g en cada tarta.

Dejar cristalizar durante 2 horas a 16 °C.

Espolvorear un poco de café molido sobre la nube y **ponerlo** sobre cada tartaleta.



Una receta original de la École VALRHONA

