

.....
NOROLITAIN



PER UNO STAMPO DI 20 CM DI DIAMETRO

BISCOTTO ALLA VANIGLIA

Uova	6
Farina.....	0,25 L
Burro.....	250 g
Zucchero	240 g
Estratto di Vaniglia Bourbon Bio NOROHY	15 g
Lievito chimico.....	10 g

Far **sciogliere** il burro. **Mescolare** con lo zucchero e l'estratto di vaniglia.

Incorporare gradualmente le uova.

Aggiungere la farina a poco a poco mescolando bene, poi **incorporare** il lievito.

Versare in uno stampo per cake imburato e infarinato, quindi **infornare** per circa 40 minuti a 180°C.

BISCOTTO AL LAMPONE

Uova	2
Farina.....	125 g
Burro.....	125 g
Zucchero	120 g
Lievito.....	4 g
Copertura di frutta Inspiration Lampone VALRHONA	50g

Far **sciogliere** il burro e la copertura di frutta Inspiration Lampone a bagnomaria. **Mescolare** con lo zucchero. **Incorporare** gradualmente le uova.

Aggiungere la farina a poco a poco **mescolando** bene, poi **incorporare** il lievito.

Versare in uno stampo per cake imburato e infarinato, quindi **infornare** per circa 30 minuti a 180°C.

BAGNA

Zucchero	120 g
Acqua	150 g
Estratto di Vaniglia Bourbon Bio NOROHY	10 g

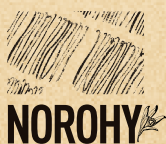
Scaldare tutti gli ingredienti insieme fino a ottenere uno sciroppo.

Con un pennello, **spennellare** i biscotti appena sfornati.

GANACHE ALLA VANIGLIA

Cioccolato bianco Ivoire 35% VALRHONA	150 g
Panna UHT 30%.....	90 g
Estratto di Vaniglia Bourbon Bio NOROHY	10 g

Ricetta offerta da:



Portare a ebollizione la panna con l'estratto di vaniglia. Far **sciogliere** il cioccolato a bagnomaria e **mescolare** il tutto.

Lasciar **crystallizzare** in frigorifero per un'ora.

GLASSA ALLA VANIGLIA

Zucchero a velo.....	100 g
Acqua	15 g
Peta crispy color rame decorazione frizzante SOSA	5 g

Per la glassa, **mescolare** lo zucchero a velo e l'estratto di vaniglia con un po' d'acqua. **Aggiungere** dello zucchero a velo se il composto risulta troppo liquido.

FINITURA

Tagliare dei pezzi di biscotti di dimensioni uniformi.

Con una spatola, **ricoprire** il primo biscotto alla vaniglia con la ganache, così come il biscotto al lampone.

Sovrapporre uno strato di biscotto alla vaniglia, uno strato di biscotto al lampone e infine uno strato di biscotto alla vaniglia.

Lasciar **riposare** in frigorifero per un'ora.

Ricoprire il Norolitan con la glassa alla vaniglia e **cospargere** con delle decorazioni Peta crispy. Lasciar **crystallizzare** in frigorifero, quindi rifinire i bordi per ottenere un dessert netto e uniforme.

