

.....
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.....	50 g

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

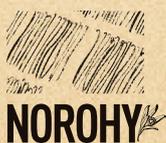
Scaldare tutti gli ingredienti insieme fino a ottenere uno sciroppo.

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 cristallizzare 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
Estratto di Vaniglia Bourbon Bio NOROHY	4 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 Norolitin con la glassa alla vaniglia e cospargere con delle decorazioni Peta crispy. Lasciar cristallizzare in frigorifero, quindi rifinire i bordi per ottenere un dessert netto e uniforme.

