

# NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

## VAINILLA QUEMADA



POUR 25 PIÈCES

## PRALINÉ MAISON VANILLE AMANDE

Amande brute entière **SOSA** ..... 125 g  
Sucre cristal ..... 85 g  
Vanille gousse séchée ..... 40 g

**Torréfier** les amandes brutes au four ventilé à 150°C afin qu'elles soient ambrées à l'intérieur.

**Cuire** le sucre à sec jusqu'au caramel puis ajouter les gousses de vanille séchées et verser les amandes torréfiées.

**Laisser refroidir** en étalant sur feuille silicone.

**Mixer** finement au robot coupe afin d'affiner le plus possible la texture.

**Réserver** dans un lieu frais.

## PÂTE SUCRÉE VANILLE

Beurre sec 84% ..... 115 g  
Sel ..... 1 g  
Sucre glace ..... 85 g  
Amande blanchie poudre extra fine **SOSA** ..... 30 g  
Vanille gousse Tahiti **NOROHY** ..... 4 g  
Oeufs ..... 45 g  
Farine T55 ..... 45 g  
Farine T55 ..... 165 g

**Procéder** à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, la vanille préalablement grattée, les œufs et la première quantité de farine. Attention à ne pas monter l'appareil. Dès que le mélange est homogène, **ajouter** la deuxième quantité de farine, de façon très brève.

## MOELLEUX VANILLE TADOKA

Amande blanchie poudre extra fine **SOSA** ..... 135 g  
Amidon de maïs ..... 20 g  
Sucre semoule ..... 155 g  
Levure chimique **SOSA** ..... 2 g  
Crème UHT 35% ..... 135 g  
TADOKA ..... 10 g  
Œufs entiers ..... 100 g  
Jaunes d'œufs ..... 45 g

**Mélanger** la poudre d'amande, l'amidon de maïs, le sucre semoule et la levure chimique. **Chauffer** la crème à 50°C afin d'y faire fondre la fève de vanille.

**Ajouter** la crème vanillée, les œufs et les jaunes, mélanger et réserver.

## COMME UNE CRÈME BRÛLÉE TADOKA

Crème UHT 35% ..... 370 g  
Lait entier UHT ..... 75 g  
TADOKA **NOROHY** ..... 10 g  
Jaunes d'œufs ..... 75 g  
Sucre semoule ..... 50 g  
Gélatine poudre 220 Bloom **SOSA** ..... 4 g  
Eau d'hydratation ..... 20 g

**Porter** à ébullition la crème et le lait avec la fève de vanille, laisser infuser et filmer environ 2 heures.

**Chinoiser** et corriger le poids de liquide.

**Mélanger** les jaunes et le sucre.

**Cuire** le tout à 84°C, Chinoiser et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.

Cassonade ..... 200 g  
Crème UHT 35% ..... 500 g  
Poudre de gousses de vanille  
Bio Madagascar **NOROHY** ..... 50 g

**Réaliser** le praliné vanille et la pâte sucrée, réserver.

**Étaler** la pâte sucrée à 2 mm d'épaisseur, détailler et foncer des cercles à tartelette de 7 cm de diamètre. Cuire à 160°C pendant 15 minutes,

**Réaliser** le biscuit vanille, étaler à 5 mm d'épaisseur et cuire à 170°C pendant 10 minutes.

**Détailler** à l'aide d'un emporte-pièce de 6 cm de diamètre des disques de biscuit.

**Déposer** 10 g de praliné dans le fond de tarte, puis le biscuit vanille.

**Réaliser** la crème brûlée vanille et couler aussitôt 20 g dans chaque tartelette, réserver au réfrigérateur.

Une fois la crème brûlée prise, caraméliser au sucre cassonade avec un chalumeau.

**Monter** de la crème avec de la poudre de vanille.

**Déposer** une corne de crème sur le bord de la tartelette, et saupoudrer de vanille.



UNE RECETTE ORIGINALE DE L'ÉCOLE VALRHONA