

SAINT-NOROHY  
**ALLA VANIGLIA**



## SFOGLIA INVERTITA

Burro secco 84% .....	350 g
Farina T55 .....	125 g
Farina T55 .....	295 g
Sale .....	10 g
Aceto di vino bianco .....	5 g
Acqua .....	120 g
Burro sciolto .....	95 g

## PRIMO IMPASTO

Con il gancio a foglia **mescolare** il burro con la quantità minore di farina, quindi **formare** un quadrato con l'impasto.

## SECONDO IMPASTO

Con il gancio a foglia **impastare** la quantità maggiore di farina con sale, acqua, aceto e burro sciolto (tiepido).

**Formare** un quadrato e lasciar **riposare**.

## STRATIFICAZIONE

**Collocare** il secondo impasto al centro del primo, quindi **dare** un doppio giro.

Lasciar **riposare** quindi **dare** un altro doppio giro.

Lasciar **riposare** quindi **dare** un giro semplice.

Lasciar **riposare** per una notte.

Dare un **ultimo** giro semplice poi **stendere** e **ritagliare**.

—  
*Attenzione, è preferibile realizzare il secondo impasto e solo successivamente il primo prima di procedere alla stratificazione.*

## CREMA PASTICCERA VANIGLIATA

Latte intero.....	380 g
Zucchero semolato .....	105 g
Tuorli.....	130 g
Panna in polvere.....	45 g
Panna da montare 35%.....	165 g
Farina .....	15 g
Burro secco 84% .....	55 g
Baccello di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	12 g

Far bollire il latte, la panna e la vaniglia precedentemente incisa e raschiata (mettere la polpa e le scorze di vaniglia nel latte).

**Mescolare** i tuorli con lo zucchero, quindi **aggiungere** la farina e la panna in polvere.

**Versare** il liquido caldo sopra la miscela di tuorli, zucchero, farina e rimettere tutto a **bollire**.

**Rimuovere** e a 60°C, aggiungere il burro.

**Lisciare** e **conservare** al fresco.

## CARMELLO BIONDO

Zucchero semolato .....	400 g
Acqua .....	150 g
Glucosio.....	80 g

**Mescolare** il tutto e cuocere a 160°C.

## IMPASTO PER BIGNÉ

Acqua.....	350 g
Sale.....	5 g
Latte in polvere 0% MG.....	15 g
Burro secco 84% .....	150 g
Farina T45 .....	180 g
Uova intere .....	325 g

In una casseruola, **portare ad ebollizione** l'acqua, il sale, il latte in polvere e il burro.

Allo stesso tempo, **setacciare** la farina, **versare** nella miscela calda, quindi **far asciugare** a fuoco alto.

Spegnere il fornello e **incorporare** progressivamente le uova per ottenere la consistenza desiderata.

**Modellare immediatamente** l'impasto per bigné nella forma desiderata.

Per cuocere nel forno ventilato, **infornare** i bigné a 250°C, non riaccendere il forno e **tenere** la valvola chiusa.

Quando i bigné sono gonfi e colorati, **accendere** il forno a 180°C e **aprire** la valvola.

Finire **di asciugare** lentamente la pasta per bigné.

## PANNA MONTATA

Panna da montare 35%.....	1 200 g
Zucchero semolato .....	95 g
Baccello di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	20 g

**Montare** la panna fredda con la vaniglia (precedentemente incisa e raschiata) e lo zucchero.

**Conservare** al fresco.

## MONTAGGIO E FINITURA

**Stendere** la sfoglia in una teglia da 40 cm × 60 cm.

Lasciar **riposare** per una notte.

**Cuocere** la pasta sfoglia in un forno ventilato a 160°C. A metà cottura **girare** e **collocarci** sopra una teglia.

**Terminare** la cottura fino a ottenere un colore dorato al centro. **Conservare**.

**Lisciare** la crema pasticcera, quindi **guarnire** i bigné.

**Cuocere** il caramello biondo e **glassare** i bigné.

Nella teglia per sfoglia, **ritagliare** 6 strisce di 11 cm × 25 cm.

Usando un po' di caramello, **incollare** una fila di bigné su ciascuna delle lunghesse.

**Versare** al centro della panna chantilly con una tasca precedentemente tagliata a bisello.

**Decorare** con alcune sottili scorze di vaniglia e un filo di caramello.