

VOLCANO
DE VAINILLA



CALCULADA PARA 24 UDS.

BIZCOCHO DE LIMÓN Y ALMENDRA VANIFUSION Y ACEITE DE OLIVA

Pasta de almendras de Provenza 50%	380 g
Huevos enteros.....	250 g
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	13 g
Harina T55	30 g
Fécula de patata SOSA.....	30 g
Flor de sal.....	2 g
Corteza de limón	7,5 g
Aceite de oliva.....	150 g

Montar al lazo la pasta de almendras con los huevos y la pasta de vainas de vainilla.

Tamizar la harina y la fécula y añadir la flor de sal.

Picar la corteza de limón y **mezclar** con el aceite de oliva.

Mezclar las dos masas juntas y, por último, incorporar la harina, la fécula y la flor de sal.

GANACHE MONTADA OPALYS VANIFUSION INTENSA

Pasta de vainas de vainilla NOROHY	9 g
Nata UHT 35%	350 g
Glucosa DE 35/40	25 g
Azúcar invertido	25 g
Chocolate Opalys 33%	160 g
Nata UHT 35%	230 g

Infusionar la pasta de vainas de vainilla con la cantidad grande de nata fría durante una noche.

Calentar la cantidad pequeña de nata con la glucosa y el azúcar invertido.

Verter progresivamente la mezcla caliente sobre el chocolate fundido.

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Añadir la segunda cantidad de nata fría, batir de nuevo y reservar en la nevera.

Dejar cristalizar preferentemente una noche y montar.

PRALINÉ DE VAINILLA COULANT

Leche entera UHT.....	190 g
Praliné casero vainilla y almendra.....	210 g
Flor de sal.....	0,2 g

Con una lengua pastelera, **mezclar** y emulsionar en frío la leche y el praliné de vainilla casero.

Añadir la flor de sal y batir.

Reservar en la nevera o verter en el molde.

PRALINÉ CASERO VAINILLA Y ALMENDRA

Almendra al natural en polvo SOSA	110 g
Azúcar cristal	70 g
Vainilla de vainilla seca	35 g

Tostar las almendras al natural en un horno ventilado a 150 °C, para que queden de un color ámbar en el interior.

Cocer el azúcar en seco hasta que se forme el caramelo, añadir las vainas de vainilla secas y verter las almendras tostadas.

Dejar enfriar extendiendo sobre una hoja de silicona.

Triturar en el Robot Coupe para conseguir una textura lo más fina posible.

Reservar en un lugar fresco.

OPALINE VANIFUSION NOROHY

Fondant SOSA.....	230 g
Glucosa DE 35/40	150 g
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	3 g

Calentar el fondant y la glucosa hasta que alcancen 175 °C y añadir la pasta de vainas de vainilla.

Verter sobre una hoja de silicona y dejar enfriar.

Triturar en polvo fino y conservar en seco.

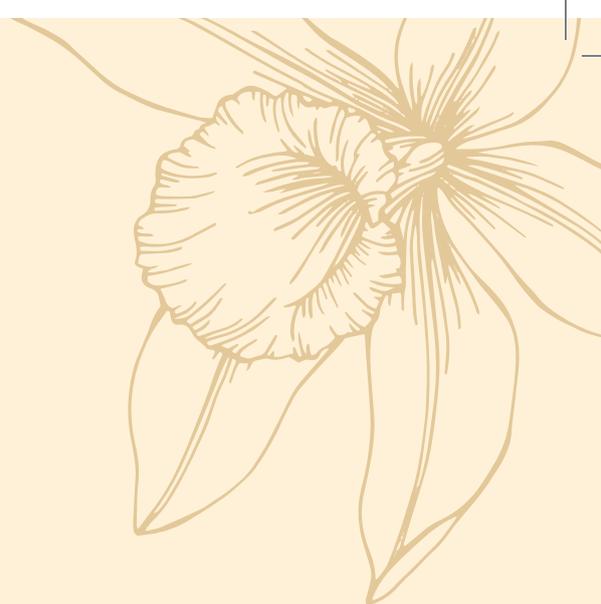
Espolvorear sobre una tela de cocción, a través de plantillas con forma rectangular, cuadrada o redonda, y hornear a 140/150 °C.

Cuando el polvo esté fundido y brillante, retirar del horno.

Conservar en un lugar seco.

ESPUMA DE VAINILLA CAMELIZADA Y LIMÓN

Azúcar	30 g
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	4 g
Leche entera UHT.....	320 g
Corteza de limón	1,3 g
Proespuma en frío SOSA	19 g



Caramelizar el azúcar y, cuando se obtenga un color ámbar, añadir la pasta para tostarla. **Verter** rápidamente la leche previamente calentada sobre el caramelo.

Añadir las cortezas de limón y dejar infusionar.

Tamizar, añadir la Proespuma en frío y **batir** hasta obtener una textura bien lisa.

Dejar reposar durante 20 minutos.

Verter en un sifón y **cargar** 2 cartuchos de gas. Utilizar.

STREUSEL PRENSADO INSPIRATION ALMENDRA

Streusel almendra (sin gluten/sin lactosa)..... **170 g**

Inspiration Almendra **83 g**

Cuando el streusel horneado enfríe, picarlo ligeramente.

Mezclar delicadamente con la cobertura fundida.

Utilizar inmediatamente o **conservar** a temperatura ambiente.

STREUSEL ALMENDRA (SIN GLUTEN/SIN LACTOSA)

Harina de almendra extrafina SOSA **45 g**

Azúcar moreno **45 g**

Harina de arroz..... **40 g**

Flor de sal..... **0,8 g**

Aceite de coco sin olor **35 g**

Agua mineral **10 g**

Mezclar la almendra en polvo, el azúcar moreno, la flor de sal y la harina de arroz.

Fundir el aceite de coco a unos 40°C y añadir el agua a 40°C.

Mezclar todo.

Repartir de manera regular sobre una bandeja con una tela perforada.

Hornear a 150°C hasta que se dore.

MONTAJE Y ACABADO

Hornear el bizcocho a 165°C durante unos 6-8 minutos en una bandeja de silicona con bordes y de un grosor de unos 6 mm.

Al sacarlo del horno, poner el bizcocho sobre una rejilla para cortar la cocción. Cuando hayan pasado 5 minutos, cubrir con film de plástico para proteger la superficie del bizcocho y evitar que se seque.

Realizar el praliné coulant de vainilla y, con un embudo de pistón, escudillar unos 15g en los moldes en forma de bolas de silicona de 27 mm de diámetro. **Congelar.**

Cortar los bizcochos en rectángulos de 14x8,5 cm y hacer una diagonal a lo largo.

En un aro de 5 cm de diámetro, forrado con un rhodoid de 8 cm, colocar el bizcocho cortado para obtener un cilindro.

Colocar en el fondo del aro un poco de streusel prensado (8g por postre).

Montar la ganache de vainilla para obtener una textura muy flexible y ligera.

Rellenar el fondo del cilindro con un poco de ganache montada, **desmoldar** la bolita congelada de praliné coulant e introducirla bien en el centro en la ganache montada.

Cubrir con ganache montada dejando espacio en el cilindro para colocar en el último minuto la espuma de vainilla caramelizada.

Reservar en la nevera para que la bolita de praliné se descongele y recupere su textura líquida.

Tamizar la opalina en polvo sobre una plantilla de la misma medida que el bizcocho y hornear unos minutos a 160°C para volver a fundir los cristales de azúcar.

Calentar los rectángulos de opalina para ablandarlos y enrollarlos hacia el exterior con un aro del mismo diámetro que el cilindro.

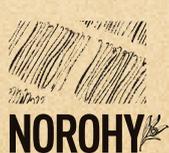
Desmoldar el cilindro de bizcocho y ganache y colocarlo en el centro del plato.

Poner delicadamente el cilindro de opalina alrededor del postre.

Preparar el sifón con la espuma de vainilla caramelizada y colocar encima del cilindro (unos 15g por postre).

Servir inmediatamente.

Receta ofrecida por:



Una receta original de:
Philippe Givre
Chef pastelero ejecutivo de la École Valrhona

  @norohyvainille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:
Studio des fleurs

