

NOROHY 

• UNA VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

CAPS VANILLE



PER 100 PZ.

## SABLÉ RICOMPOSTO AZÉLIA ÉCLAT D'OR

Pasta sablé alle mandorle.....	395 g
ÉCLAT D'OR .....	265 g
COPERTURA AZÉLIA 35% VALRHONA .....	395 g

Una volta che la pasta sablé è cotta e raffreddata, **macinarla** fino a ottenere una polvere non troppo fine e **mescolare** con l'Éclat d'or.

**Sciogliere** la copertura al latte e **aggiungerla** al composto di pasta sablé e Éclat d'or.

## PASTA SABLÉ ALLE MANDORLE

Farina 0.....	195 g
Zucchero a velo.....	75 g
Farina di mandorle bianche extra fine <b>SOSA</b> .....	25 g
Sale .....	1,5 g
Burro secco 84% .....	100 g
Uova intere.....	40 g

**Lavorare** le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti. Quando il tutto è omogeneo, **aggiungere** le uova fredde. L'impasto è pronto una volta che è diventato omogeneo.

**Conservare** in frigorifero o **stendere** immediatamente.

**Cuocere** in forno a 150°C per circa 20 minuti.

## MARSHMALLOW VANIGLIA TAHITENSIS

Gelatina in polvere 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	28 g
Acqua minerale .....	56 g
Zucchero invertito .....	170 g
Zucchero semolato.....	540 g
Acqua minerale .....	180 g
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	13 g
Zucchero invertito .....	240 g

**Mescolare** la gelatina in polvere con l'acqua e **lasciare idratare**.

**Cuocere** la quantità piccola di zucchero invertito con lo zucchero semolato, l'acqua e la pasta di vaniglia a 110°C.

**Versare** in una ciotola del mixer lo sciroppo di zucchero cotto sullo zucchero invertito rimanente. **Sciogliere** la gelatina ammorbidita nel microonde, quindi **versarla** sugli zuccheri caldi e **montare** il tutto a nastro.

**Versare** il marshmallow a 35/40°C.

**Conservare** al riparo dall'umidità.

## PREPARAZIONE

**Preparare** la pasta sablé.

**Preparare** il sablé ricomposto Azélia e disporne 10g in chablon da 5 cm di Ø, **distribuirli** senza **premere** troppo.

**Lasciar cristallizzare** a 4°C.

**Preparare** il marshmallow alla vaniglia e **disporre** 10g su ogni sablé, **posizionare** un foglio chitarra precedentemente imburrito su ogni marshmallow e **premere** leggermente per appiattire.

**Lasciar cristallizzare**. **Rimuovere** i fogli chitarra e **rivestire** i marshmallow, regolando il soffiatore per **creare** i movimenti delle onde sulla parte superiore del marshmallow.

Ricordarsi di **rimuovere** il tapotage in modo da non ridurre l'effetto desiderato. **Lasciar cristallizzare** a 16°C.



### UNA PAROLA SULLA RICETTA

*Una ricetta irresistibile di marshmallow ricoperti, pensata per far rivivere gustosi ricordi d'infanzia, tra la dolcezza del sottile strato di cioccolato, la croccantezza della pasta sablé alle mandorle e il cuore morbido del marshmallow alla vaniglia!*

