

.....
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 SOSA	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 SOSA	28 g
Acqua minerale	56 g
Zucchero invertito	170 g
Zucchero semolato.....	540 g
Acqua minerale	180 g
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis NOROHY	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!

