

NOROHY 
• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

ENTREMETS GLACÉS LITCHI AMANDE



CALCULÉE POUR 3 ENTREMETS GLACÉS LITCHI AMANDE 6 PERS

SORBET LITCHI CHINENSIS

Eau minérale.....	390 g
Sucre semoule.....	200 g
Glucose en poudre DE33 SOSA.....	120 g
Dextrose SOSA.....	40 g
Stabilisateur.....	8 g
Litchi en purée 100% ADAMANCE.....	1240 g

Chauffer l'eau.

A 30°C, **ajouter** les sucres.

A 45°C, **ajouter** les stabilisants mélangés à une partie du sucre initial (environ 10%).

Pasteuriser l'ensemble à 85°C pendant 2 minutes, puis refroidir rapidement à + 4°C.

Mélanger le sirop, la purée de fruit, **mixer**.

Laisser maturer le mix au minimum 4 heures.

Mixer et **turbiner** entre -6°C et -10°C.

Stocker au congélateur à -18°C.

GANACHE MONTÉE GLACÉE AMANDE VANILLE

Lait d'amandes.....	150 g
Perle de vanille VAKANA NOROHY.....	5 g
Dextrose SOSA.....	85 g
Glucose DE60 SOSA.....	80 g
Gélatine poudre 220 Bloom.....	5 g
Eau d'hydratation.....	25 g
Pâte d'amandes de Provence 70 %.....	100 g
Couverture chocolat OPALYS 33 % VALRHONA.....	100 g
Crème UHT 35 %.....	450 g

Chauffer le lait avec la perle de vanille, le dextrose et le glucose DE 60.

Pasteuriser à 85° et **ajouter** la gélatine préalablement réhydratée. **Mixer** avec la pâte d'amande.

Verser progressivement sur le chocolat, **mixer** pour parfaire l'émulsion.

Refroidir le mélange puis ajouter la crème froide, **mixer** de nouveau.

Réserver au réfrigérateur.

BISCUIT MOELLEUX AMANDE

Amande blanchie-poudre extra fine SOSA.....	115 g
Amidon de maïs.....	17 g
Levure chimique SOSA.....	2 g
Œufs entiers.....	82 g
Jaunes d'œufs.....	33 g
Sucre semoule.....	74 g
Sucre inverti SOSA.....	58 g
Huile de tournesol.....	66 g
Crème UHT 35%.....	49 g
Perle de vanille VAKANA NOROHY.....	2 g

Mélanger ensemble tous les ingrédients.

Utiliser aussitôt.



STREUSEL AMANDE POUR «STREUSEL PRESSÉ AMANDE GLACÉ»

Cassonade.....	80 g
Amande blanchie poudre extra fine SOSA.....	80 g
Sel fin.....	1 g
Farine T55.....	80 g
Beurre sec 84 %.....	80 g

Au batteur à l'aide de la feuille, **mélanger** ensemble tous les ingrédients avec le beurre froid coupé en cubes jusqu'à obtenir un mélange friable et granuleux.

Cuire au four ventilé à 150°C jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée.

STREUSEL PRESSÉ AMANDE GLACÉ

Streusel Amande.....	305 g
Éclat d'or.....	90 g
Fleur de sel.....	2 g
Praliné amande 70 % fruité.....	60 g
Beurre liquide clarifié VALRHONA.....	50 g

Mélanger le streusel cuit avec l'éclat d'or et la fleur de sel.

Mélanger le praliné amande, le beurre liquide et **incorporer** le streusel,

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER À FROID (POUR GLACE)

Eau minérale.....	30 g
Dextrose SOSA.....	45 g
Glucose DE60 SOSA.....	30 g
Nappage Absolu Cristal.....	195 g

Mélanger l'eau le dextrose et le glucose DE60 et **porter à ébullition**. **Verser** sur le nappage Absolu Cristal, **mixer**.

Utiliser le glaçage pour pulvériser à une température de 25° C.

PROGRESSION

Réaliser le sorbet litchi et la ganache montée glacée.

Laisser reposer les préparations au réfrigérateur pendant minimum 12 heures.

Réaliser le biscuit moelleux et **couler** environ 150 g dans des cercles de 14 cm de diamètre. **Cuire** au four ventilé à 175°C pendant environ 12 minutes, clé fermée. **Laisser refroidir** en gardant le cercle puis surgeler.

Réaliser le sablé pressé et **peser** 200 g dans des cercles de 16 cm de diamètre préalablement chemisés de rhodoïd.

Repartir le croustillant en montant sur les bords.

Turbiner le sorbet litchi et étaler 150 g sur le disque de biscuit congelé. **Surgeler**.

Une fois l'insert congelé, le **poser** sur le fond de streusel pressé.

Foisonner une partie de ganache montée pour **réaliser** le décor : **dresser** à l'aide d'une poche munie d'une douille chemin de fer, un grillage de 14 cm de diamètre sur une feuille guitare collé sur une plaque. Surgeler.

Foisonner le reste de ganache montée et **garnir** le cercle de 250 g environ. **Décoller** le décor et le **poser** sur la superficie en faisant remonter la ganache montée légèrement sur les bords de celui-ci. **Surgeler**.

Réaliser le nappage absolu et **pulvériser** l'entremets.



Une recette originale de l'Ecole Valrhona

