

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

SAINT-HONORÉ VANILLE



CALCULÉE POUR 12 SAINT-HONORÉ VANILLE

FEUILLETAGE INVERSÉ

Sel fin	5 g
Eau minérale.....	70 g
Beurre sec 84%.....	45 g
Farine T65.....	155 g
Vinaigre blanc.....	1 g
Beurre Manié	220 g

Dissoudre le sel dans l'eau froide.

Au batteur à l'aide de la feuille, **sabler** le beurre avec la farine.

Lorsque les éléments sont bien sablés, **ajouter** le mélange eau/sel.

Réaliser un mélange rapide et bref.

Il est essentiel de ne pas prolonger le mélange afin d'éviter de corser la pâte.

Découper la pâte et **faire** une mise en forme rectangulaire.

Bien **couvrir** le pâton et réserver à 2 °C pendant 6 heures environ.

BEURRE MANIÉ POUR FEUILLETAGE INVERSÉ

Beurre sec 84 %.....	155 g
Farine T45	65 g

Au batteur à l'aide de la feuille, **mélanger** le beurre et la farine.

Les deux éléments **doivent** être intimement liés avant d'arrêter le batteur.

Découper le beurre manié et **donner** une forme rectangulaire.

Couvrir le pâton et **réserver** au froid positif à 2 °C pendant 6 heures environ.

PRALINÉ MAISON VAKANA-AMANDE

Amande brute entière SOSA.....	120 g
Sucre semoule.....	80 g
Perle de vanille VAKANA NOROHY.....	4 g

Torréfier les amandes brutes au four ventilé à 150°C afin qu'elles soient ambrées à l'intérieur.

Réaliser un caramel à sec puis **verser** les amandes torréfiées.

Laisser refroidir en étalant sur feuille silicone.

Mixer finement au robot coupe afin d'affiner le plus possible la texture, **ajouter** la perle de vanille.

Réserver dans un lieu frais.



CRÈME PÂTISSIÈRE VAKANA-RHUM

Lait entier UHT.....	140 g
Perle de vanille VAKANA NOROHY.....	1 g
Sucre semoule.....	20 g
œufs entiers.....	15 g
Amidon de maïs	15 g
Beurre sec 84 %.....	20 g
Rhum brun	10 g

Porter à ébullition le lait et la perle de vanille.

Mélanger le sucre avec les œufs, **ajouter** l'amidon de maïs.

Verser le liquide bouillant sur le mélange et **remettre** le tout dans la casserole, **cuire** 2 min à ébullition.

Hors du feu **incorporer** le beurre en dés sans mixer.

Refroidir rapidement. **Détendre** avec le Rhum.

EMPOIS DE BASE POUR «GANACHE MONTÉE INTENSE OPALYS 33% VAKANA»

Lait entier UHT.....	180 g
Fécule de pomme de terre.....	5 g

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre, réserver.

Chauffer le reste du lait entre 85°C et 90°C.

Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait / fécule.

Remettre le tout dans l'appareil de cuisson et **porter** à ébullition.

GANACHE MONTÉE INTENSE OPALYS 33% VAKANA

Empois de base	165 g
Gélatine poudre 220 Bloom	2 g
Eau d'hydratation	10 g
Perle de vanille VAKANA NOROHY	3 g
Chocolat Opalys 33% VALRHONA.....	120 g
Crème UHT 35%.....	100 g

Mélanger l'empois chaud avec la gélatine préalablement réhydratée et la perle de vanille.

Émulsionner à la maryse en versant progressivement sur le chocolat partiellement fondu.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.

Ajouter la crème liquide froide. **Mixer** de nouveau.

Laisser cristalliser au réfrigérateur idéalement 12 heures à 4 °C.

Foisonner afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour la travailler à la poche ou à la spatule.

PÂTE À CHOUX

Eau minérale.....	65 g
Lait entier UHT.....	65 g
Sucre semoule.....	5 g
Sel fin.....	2 g
Beurre sec 84%.....	55 g
Farine de blé.....	75 g
œufs entiers.....	135 g

Porter à ébullition l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre.

Ajouter la farine puis dessécher.

Hors du feu, **incorporer** progressivement les œufs.

Dresser à l'aide d'une poche.

CARAMEL SAINT HONORÉ VAKANA

Eau minérale.....	554 g
Sucre semoule.....	15 g
Perle de vanille VAKANA NOROHY.....	1 g
Glucose DE35/40.....	35 g

Porter à ébullition le sucre, la vanille et l'eau.

Ajouter le glucose et **cuire** jusqu'à la coloration souhaitée.

Utiliser aussitôt.

MONTAGE ET FINITION

Sucre glace.....	QS
Gousses de vanille Bio Madagascar en poudre NOROHY	QS.

Réaliser la pâte feuilletée inversée : **enchâsser** la pâte dans le beurre manié et réaliser 4 tours simples. **Étaler** à 1cm d'épaisseur.

Détailler des bandes de 0,5 cm d'épaisseur et de 25 cm de long.

Rouler la bande de feuilletage et la **déposer** dans un moule à tartelette cannelé de 6 cm de diamètre. **Cuire** à 180 °C pendant 20 min avec un autre moule cannelé sur le dessus afin de créer une petite cavité.

Réaliser le praliné, la crème pâtissière et la ganache montée, **réserver**.

Réaliser la pâte à choux. **Dresser** des choux de 2 g sur silpain à l'aide d'une poche munie d'une douille de 7 mm.

Cuire au four ventilé à 130°C pendant 20 minutes.

Caraméliser les fonds de feuilletage avec du sucre glace au four à 200°C pendant environ 3 minutes.

Réaliser le caramel. **Glacer** les choux puis réserver.

Déposer 10 g de praliné vanille dans le fond de feuilletage, puis 15 g de crème pâtissière à l'aide d'une poche sans douille.

Disposer 7 petits choux autour de la crème pâtissière.

Foisonner la ganache, puis **dresser** des boules en formant une fleur, à l'aide d'une poche munie d'une douille de 7 mm.

Saupoudrer les gousses de vanille en poudre et poser un chou sur le dessus, au centre du Saint Honoré.

