

# NOROHY

• UNA VANIGLIA CORAGGIOSAMENTE IMPEGNATA •

## VENERE



## CALCOLATA PER 12 PORZIONI VENERE

### STREUSEL DI MANDORLE PER “STREUSEL RICOMPOSTO DI RISO NERO”

Zucchero di canna.....	30 g
Farina di mandorle bianche extra fine SOSA.....	30 g
Sale fino.....	2 g
Farina 0.....	30 g
Burro disidratato 84%.....	30 g

Con uno sbattitore a frusta piatta, **mescolare** il burro freddo tagliato a cubetti con gli altri ingredienti fino a **ottenere** una miscela friabile e granulosa.

**Cuocere** a 150°C in forno ventilato per circa 15 minuti.

### STREUSEL RICOMPOSTO DI RISO NERO

Streusel alle mandorle.....	110 g
Riso nero Venere.....	35 g
Burro di cacao.....	35 g

**Scaldare** il riso venere in una casseruola fino a farlo diventare come popcorn, quindi **lasciarlo raffreddare**.

**Mixare** il riso nero fino ad ottenere una polvere.

In uno sbattitore dotato di frusta piatta, **mettere** lo streusel cotto, il riso nero in polvere e **incorporare** il burro di cacao fuso.

**Mescolare** fino ad omogeneizzare. **Conservare** in forno.

### CREMA INGLESE ALL'UOVO

Latte intero UHT.....	80 g
Panna UHT 35%.....	35 g
Uova intere.....	24 g
Zucchero semolato.....	10 g

**Portare** a ebollizione il latte e la panna e **versare** sulle uova precedentemente mescolate (senza montarle) con lo zucchero.

**Cuocere** il tutto a 84°C e **mixare** per rendere il composto omogeneo.

**Utilizzare** immediatamente o **raffreddare** rapidamente e conservare in frigorifero.

### CREMOSO INTENSO TULAKALUM 75%

Crema inglese all'uovo.....	140 g
Ciocolate Tulakalum 75% VALRHONA.....	60 g

**Pesare** la quantità di crema inglese calda necessaria per la ricetta.

**Emulsionare** con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.

**Mixare** energicamente il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.

**Lasciar cristallizzare** in frigorifero per 12 ore a 4°C.



### INFUSO DI LATTE E RISO NERO PER “AMIDO DI BASE AL RISO NERO”

Riso nero Venere.....	40 g
Latte intero UHT.....	200 g

In una casseruola, **scaldare** il riso nero facendolo diventare come popcorn.

**Scaldare** con il latte, quindi lasciare in infusione per circa 10 minuti.

**Frullare** con un mixer a immersione, quindi **filtrare** con un colino.

Se necessario, **aggiungere** del latte per fare l'amido.

### AMIDO DI BASE AL RISO NERO PER “GANACHE MONTATA INTENSA OPALYS 33% RISO NERO”

Infuso di latte e riso nero.....	155 g
Fecola di patate.....	5 g

**Mescolare** a freddo una piccola parte del latte al riso nero con la fecola di patate e **mettere** da parte.

**Scaldare** il resto del latte a 85/90°C.

**Versare** una parte del latte caldo sul composto di latte e fecola.

**Mettere** il tutto nello strumento di cottura e **portare** a ebollizione.

## GANACHE MONTATA INTENSA OPALYS 33% RISO NERO

Amido di base al riso nero.....	145 g
Gelatina in polvere 220 Bloom.....	2 g
Acqua d'idratazione.....	10 g
Cioccolato OPALYS 33% VALRHONA.....	105 g
Panna UHT 35%.....	85 g

**Pesare** la quantità di amido di base caldo necessaria per la ricetta e **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata.

**Emulsionare** con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.

**Mixare** appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

**Aggiungere** la panna liquida fredda. **Mixare** nuovamente.

**Lasciar cristallizzare** in frigorifero per 12 ore a 4°C.

**Montare fino** a ottenere una texture sufficientemente consistente per essere lavorata con la tasca o con la spatola.

## COMPOSTA DI PRUGNE

Prugne secche.....	265 g
Acqua.....	400 g
TADOKA affumicato Norohy.....	5 g
Aceto balsamico.....	25 g

In una casseruola, **mettere** le prugne snocciolate, l'acqua e il tadoka affumicato.

**Riscaldare** e **lasciare** in infusione le prugne fino a farle gonfiare e **diventare** morbide.

**Scolare** le prugne e frullarne 2 terzi con l'aceto balsamico.

**Tagliare** il restante terzo delle prugne a cubetti.

**Filtrare** per recuperare solo la polpa, unire alla brunoise di prugne e **conservare** in frigorifero.

## OPALINA RISO NERO

Riso nero Venere.....	25 g
Zucchero semolato.....	75 g
Glucosio DE35/40.....	75 g
Fondente SOSA.....	75 g

**Tostare** il riso nero in una casseruola.

**Cuocere** lo zucchero con il glucosio e il fondente a 165°C.

**Aggiungere** il riso nero.

**Versare** su un foglio di silicone.

Una volta freddo, **macinare** in polvere e **conservare** al riparo dall'umidità.

Cioccolato Tulakalum 75% VALRHONA.....	QB
Riso nero Venere.....	150 g

**Preparare** lo streusel alle mandorle, il cremoso Tulakalum, la ganache montata e la composta di prugne, quindi **mettere da parte**.

**Realizzare** l'opalina al riso nero. **Disporre** un foglio in silicone leggermente unto su una teglia da forno, quindi **collocarci** sopra uno stencil raffigurante un petalo di fiore lungo circa 2,5 cm.

**Cospargere** l'opalina sullo stencil utilizzando un setaccio, quindi **cuocere** in forno per 3 minuti a 180°C.

**Capovolgere** il silpat sulla carta da forno, quindi **staccare** i petali, modellandoli leggermente prima che si raffreddino.

**Conservare** in un contenitore ermetico, in forno.

Utilizzando un mattarello, **stendere** finemente la copertura fondente temperata tra due strisce di fogli chitarra larghe 4 cm.

**Tagliare** la striscia di cioccolato con una fustella a forma di goccia di 1,5 cm, quindi **disporre** in uno stampo.

**Lasciare cristallizzare** a 18°C.

**Preparare** lo streusel ricomposto. In un cerchio di 6 cm di diametro, **formare** un cerchio con 15 g di streusel ricomposto utilizzando un cerchio più piccolo, quindi **conservare** in frigorifero.

**Tostare** il riso nero in una casseruola e **conservarlo** in forno.

**Disporre** il cerchio di streusel al centro di un piatto e **versare** 15 g di cremoso Tulakalum sulla base.

**Aggiungere** 20 g di composta di prugne. **Versare** la ganache precedentemente montata a forma di rosetta, utilizzando una tasca da pasticceria munita di bocchetta da 7 mm. **Disporre** 10 petali di opalina, formando un fiore, quindi **posizionare** dei petali di cioccolato tra ogni petalo di opalina.

**Realizzare** il cuore del fiore collocando al centro qualche chicco di riso nero tostato.

