

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

VENERE



CALCULÉE POUR 12 PORTIONS VENERE

STREUSEL AMANDE POUR «STREUSEL PRESSÉ RIZ NOIR»

Cassonade	30 g
Amande blanchie poudre extra fine SOSA.....	30 g
Sel fin	2 g
Farine T55	30 g
Beurre sec 84%.....	30 g

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

Cuire pendant environ 15 minutes à 150 °C, four ventilé.

STREUSEL PRESSÉ RIZ NOIR

Streusel Amande	110 g
Riz noir Venere.....	35 g
Beurre de cacao	35 g

Faire chauffer le riz noir dans une casserole jusqu'à ce qu'il devienne pop-corn et **laisser refroidir**. **Mixer** le riz noir afin d'obtenir une poudre.

Dans un batteur muni d'une feuille, **déposer** le streusel cuit, la poudre de riz noir et **incorporer** le beurre de cacao fondu.

Mélanger jusqu'à homogénéisation. **Réserver** en étuve.

CRÈME ANGLAISE AUX ŒUFS

Lait entier UHT	80 g
Crème UHT 35%.....	35 g
œufs entiers.....	24 g
Sucre semoule.....	10 g

Porter à ébullition le lait et la crème et verser sur les œufs préalablement mélangés (sans blanchir) avec le sucre.

Cuire le tout à 84°C et **mixer** pour homogénéiser.

Utiliser aussitôt ou **refroidir** rapidement et **réserver** au réfrigérateur.

CRÉMEUX INTENSE TULAKALUM 75%

Crème Anglaise aux œufs	140 g
Chocolat noir Tulakalum 75% VALRHONA.....	60 g

Peser la quantité de crème anglaise chaude nécessaire pour la recette.

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

Mixer intensément dès que possible pour parfaire l'émulsion.

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



INFUSION DE LAIT ET RIZ NOIR POUR «EMPOIS DE BASE AU RIZ NOIR»

Riz noir Venere	40 g
Lait entier UHT	200 g

Dans une casserole, **faire chauffer** le riz noir et **réaliser** des pop-corn.

Chauffer avec le lait, puis **laisser infuser** durant 10 min environ.

Mixer à l'aide d'un mixeur plongeant, puis **filtrer** avec un tamis.

Recompléter en lait si besoin pour la réalisation de l'empois.

EMPOIS DE BASE AU RIZ NOIR POUR «GANACHE MONTÉE INTENSE OPALYS 33% RIZ NOIR»

Infusion de lait et riz noir	155 g
Fécule de pommes de terre.....	5 g

Mélanger à froid une petite partie du lait au riz noir 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% RIZ NOIR

Empois de Base au riz noir	145 g
Gélatine poudre 220 Bloom	2 g
Eau d'hydratation	10 g

Chocolat Opalys 33% VALRHONA..... 105 g
Crème UHT 35%..... 85 g

Chocolat noir Tulakalum 75% VALRHONA..... QS
Riz noir Venere..... 150 g

Peser la quantité d'empois de base chaud nécessaire pour la recette et ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
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.

COMPOTÉE DE PRUNEAUX

Pruneaux séchés.....265 g
Eau.....400 g
TADOKA Fumé NOROHY.....5 g
Vinaigre balsamique.....25 g

Dans une casserole, **déposer** les pruneaux dénoyautés, l'eau et le TADOKA fumé.

Faire chauffer et **laisser gonfler** puis **infuser**, jusqu'à ce que les pruneaux soient tendres.

Égoutter les pruneaux et en mixer 2 tiers avec le vinaigre balsamique.

Détailler les 1 tiers des pruneaux restant en petits cubes.

Chinoiser afin de récupérer que la chair, **mélanger** à la brunoise de pruneaux, **réserver** au réfrigérateur.

OPALINE RIZ NOIR

Riz noir Venere.....25 g
Sucre semoule.....75 g
Glucose DE35/40.....75 g
Fondant SOSA.....75 g

Torréfier le riz noir dans une casserole.

Cuire le sucre avec le glucose et le fondant à 165°C.

Ajouter le riz noir.

Couler sur tapis silicone.

Lorsqu'elle est froide, **broyer** en poudre et **réserver** à l'abri de l'humidité.

Réaliser le streusel amande, le crémeux Tulakalum, la ganache montée, et la compotée de pruneaux, **réserver**.

Réaliser l'opaline riz noir. **Préparer** une toile silicone légèrement graissée, sur une plaque de cuisson, puis y **déposer** un pochoir de pétale de fleur d'environ 2,5 cm de long.

Saupoudrer à l'aide d'un tamis, l'opaline sur le pochoir, puis passer au four pendant 3 minutes à 180°C.

Retourner le silpat sur feuille cuisson, puis décoller les pétales en les galbant légèrement avant qu'ils ne refroidissent.

Réserver dans une boîte hermétique, en étuve.

Étaler finement, à l'aide d'un rouleau, la couverture noire tempérée entre deux bandes de feuille guitare 4 cm de large.

A l'aide d'un petit emporte-pièce goutte de 1,5 cm de long, **détailler** dans la bande de chocolat, puis **déposer** dans une gouttière.

Laisser cristalliser à 18°C.

Réaliser le streusel pressé. Dans un cercle de 6 cm de diamètre, **réaliser** un cerclage avec 15 g de streusel pressé à l'aide d'un cercle de plus petite taille, **réserver** au réfrigérateur.

Torréfier le riz noir dans une casserole, et **réserver** à l'étuve.

Déposer le cerclage de streusel au milieu d'une assiette, **dresser** 15 g de crémeux Tulakalum dans le fond.

Déposer 20 g de compotée de pruneaux. **Dresser** la ganache préalablement montée en rosace à l'aide d'une poche munie d'une douille de 7 mm. **Déposer** 10 pétales d'opaline en formant une fleur, puis **positionner** des pétales de chocolat entre chaque pétale d'opaline.

Réaliser le cœur de la fleur en posant quelques grains de riz noir torréfiés au centre.

