

NOROHY 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

CAPS VANILLE



POUR 100 PCE/S

## PÂTE SABLÉE AMANDE

Farine T55.....	195 g
Sucre glace.....	75 g
Amande blanchie poudre extra fine <b>SOSA</b> .....	25 g
Sel.....	1,5 g
Beurre sec 84 %.....	100 g
Œufs entiers.....	40 g

**Sabler** les poudres avec le beurre froid coupé en cubes. Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, **ajouter** les œufs froids.

**Stopper** le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène.

**Réserver** au réfrigérateur ou **étaler** aussitôt.

**Cuire** au four pendant environ 20 minutes à 150° C.

## SABLÉ PRESSÉ AZÉLIA ÉCLAT D'OR

Pâte sablée Amande.....	395 g
<b>ÉCLAT D'OR</b> .....	265 g
<b>COUVERTURE AZÉLIA 35 % VALRHONA</b> .....	395 g

Une fois la pâte sablée cuite et refroidie, la **broyer** en poudre pas trop fine et la **mélanger** avec l'Éclat d'Or.

**Fondre** la couverture lactée et l'**ajouter** sur le mélange pâte sablée-Éclat d'Or.

## GUIMAUVE VANILLE TAHITENSIS

Gélatine poudre 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	28 g
Eau minérale.....	56 g
Sucre inverti.....	170 g
Sucre semoule.....	540 g
Eau minérale.....	180 g
Pâte de gousses de vanille Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	13 g
Sucre inverti.....	240 g

**Mélanger** la gélatine poudre avec l'eau et **laisser absorber**.

**Cuire** la petite quantité de sucre inverti avec le sucre semoule, l'eau et la pâte de vanille à 110°C.

Dans un bol de batteur, **verser** le sirop de sucre cuit sur le sucre inverti restant. **Fondre** la gélatine ramollie au micro-onde, puis la **verser** sur les sucres chauds et **monter** le tout au ruban.

**Couler** la guimauve à 35/40°C.

**Conserver** à l'abri de l'humidité.

## MISE EN PLACE

**Réaliser** la pâte sablée.

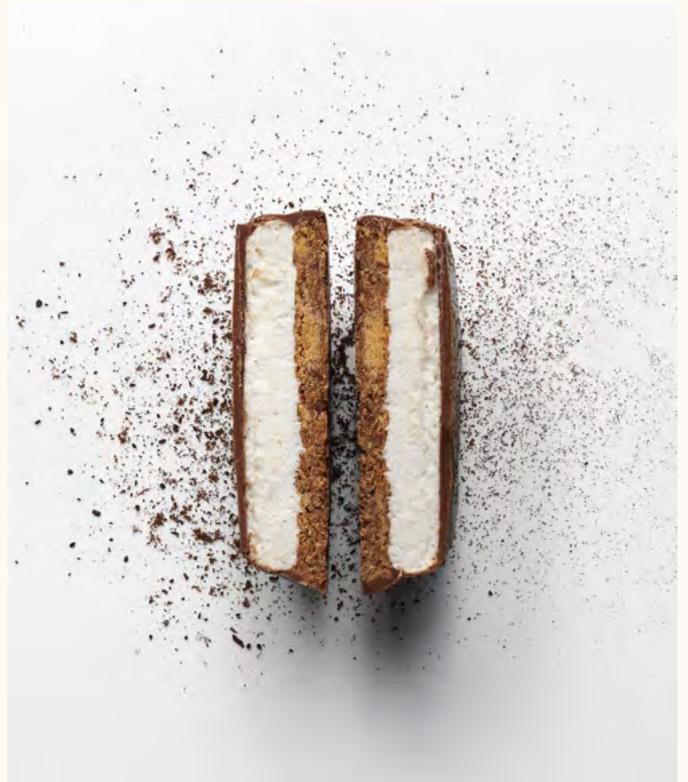
**Réaliser** le sablé pressé Azélia et déposer 10 g dans des chablon de 5cm de Ø, les **répartir** sans trop les **tasser**.

**Laisser cristalliser** à 4°C.

**Réaliser** la guimauve vanille et **dresser** 10 g sur chaque sablé, **déposer** une feuille guitare préalablement graissée sur chaque guimauve et **presser** légèrement afin de créer un « plat » sur le dessus.

**Laisser cristalliser**. **Retirer** les feuilles guitare et **enrober** les guimauves en réglant la soufflerie de manière à **créer** des mouvements de vagues sur le dessus de la guimauve.

Penser à **retirer** le tapotage pour ne pas atténuer l'effet désiré. **Laisser cristalliser** à 16°C



## UN MOT SUR LA RECETTE

*Une recette irrésistible de guimauves enrobées, imaginée pour raviver de savoureux souvenirs d'enfance : entre la douceur de la fine couche de chocolat, le croquant de la pâte sablée à l'amande, et le cœur moelleux de la guimauve à la vanille !*

