

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 SOSA	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
ÉCLAT D'OR	265 g
COUVERTURE AZÉLIA 35 % VALRHONA	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 SOSA	28 g
Eau minérale.....	56 g
Sucre inverti.....	170 g
Sucre semoule.....	540 g
Eau minérale.....	180 g
Pâte de gousses de vanille Tahitensis NOROHY	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 !

