

VASITO VAINILLA EXÓTICO

RECETA CALCULADA PARA 12 VASITOS

COMPOTA DE PIÑA, RON Y VAINILLA

Dados de piña	670 g
Zumo de limón	25 g
Maicena	10 g
Ron ambarino	35 g
Vainilla de vainilla NOROHY	1 pce

Cortar la piña en dados.

Mezclar el zumo de limón con la maicena. Raspar la vaina de vainilla y calentar todo en una cacerola hasta ebullición. Después añadir el ron. Reservar.

STREUSEL ALMENDRA COCO VAINILLA

Harina	40 g
Almendra en polvo	20 g
Coco rallado	20 g
Azúcar moreno	40 g
Mantequilla	40 g
Vainilla de vainilla NOROHY	1/2 pce

Partir la vaina en dos y raspar los granos.

Mezclar los granos de vainilla, la harina, la almendra en polvo, el coco rallado y el azúcar moreno

Añadir la mantequilla fría progresivamente y mezclar hasta obtener una bola homogénea.

Cortar en trocitos y cocer 12 minutos en el horno a 160 °C.



GANACHE MONTADA VAINILLA

Nata líquida entera	90 g
Miel milflores	10 g
Glucosa	10 g
Cobertura chocolate blanco	130 g
Vainilla de vainilla NOROHY	1 pce
Nata líquida entera	240 g

Calentar la pequeña cantidad de nata con la glucosa, la miel milflores y la vaina de vainilla rajada y raspada. Verter en tres veces sobre el chocolate fundido y remover con energía.

Batir y añadir la segunda cantidad de nata fría. Tapar con film y reservar en la nevera toda una noche.

Montar con unas varillas para obtener una textura

MONTAJE

En el fondo de un vasito poner unos 45 g de compota de piña.

Poner a continuación 15 g de streusel, después terminar escudillando un bonito rosetón de ganache montada de vainilla con una manga con boquilla acanalada.