

NOROHY

· UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA ·

VENERE



CALCULADA PARA 12 PORCIONES VENERE

STREUSEL DE ALMENDRAS PARA «STREUSEL PENSADO DE ARROZ NEGRO»

Azúcar moreno	30 g
Harina de almendra extrafina SOSA.....	30 g
Sal fina	2 g
Harina T55	30 g
Mantequilla seca 84 %.....	30 g

En la batidora con la pala, **mezclar** la mantequilla fría cortada en dados con los otros ingredientes hasta **obtener** una masa desmenuzable y granulosa.

Hornear a 15 °C en horno ventilado durante unos 150 minutos.

STREUSEL PENSADO DE ARROZ NEGRO

Streusel de almendra	110 g
Arroz negro Venere.....	35 g
Manteca de cacao	35 g

Calentar el arroz negro en una cacerola hasta que se haga popcorn y **dejar enfriar**. **Triturar** el arroz negro hasta obtener un polvo.

En una batidora con hoja, **colocar** el streusel cocido, el polvo de arroz e **incorporar** la manteca de cacao fundida.

Mezclar hasta la homogeneización. **Reservar** en estufa.

CREMA INGLESA CON HUEVO

Leche entera UHT.....	80 g
Nata UHT 35 %.....	35 g
Huevos enteros.....	24?g
Azúcar	10 g

Llevar a ebullición la leche y verter sobre los huevos mezclados (sin blanquear) con el azúcar.

Cocerlo todo a 84 °C y **batir** para homogeneizar.

Utilizar enseguida o enfriar rápidamente y **reservar** en la nevera.

CREMOSO INTENSO TULAKALUM 75 %

Crema inglesa con huevo.....	140 g
Chocolate negro Tulakalum 75 % de VALRHONA.....	60 g

Pesar la cantidad de crema inglesa caliente necesaria para la receta.

Emulsionar con la lengua pastelera vertiéndola poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.

Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante 12 horas a 4 °C.



INFUSIÓN DE LECHE Y ARROZ NEGRO PARA «MEZCLA DE BASE DE ARROZ NEGRO»

Arroz negro Venere.....	40 g
Leche entera UHT.....	200 g

En una cacerola, **calentar** el arroz negro y **hacer** popcorns. **Calentar** con la leche, después **dejar infundir** durante unos 10 minutos.

Batir con una batidora de brazo, después **filtrar** con un tamiz.

Completar la leche si es necesario para **realizar** la mezcla de base.

MEZCLA DE BASE DE ARROZ NEGRO PARA «GANACHE MONTADA INTENSA OPALYS 33% ARROZ NEGRO»

Infusión de leche y arroz negro.....	155 g
Fécula de patata	5 g

Mezclar en frío un poco de leche de arroz negro con la fécula de patata y reservar.

Calentar el resto de la leche entre 85 y 90°C.

Verter una parte de la leche caliente sobre la mezcla de leche y fécula.

Ponerlo todo en el recipiente de cocción y **llevar** a ebullición.

GANACHE MONTADA INTENSA OPALYS 33 % ARROZ NEGRO

Mezcla de base de arroz negro	145 g
Gelatina en polvo 220 Bloom.....	2 g

Agua para hidratación	10 g
Chocolate OPALYS 33 % VALRHONA.....	105?g.
Nata UHT 35 %.....	85?g.

Pesar la cantidad de la mezcla de base caliente necesaria para la receta y añadir la gelatina hidratada.

Emulsionar con la lengua pastelera vertiéndolo poco a poco sobre el chocolate parcialmente fundido.

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Añadir la nata líquida fría. **Batir** de nuevo.

Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante 12 horas a 4 °C.

Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o la espátula.

COMPOTA DE CIRUELAS PASAS

Ciruelas pasas	265 g
Agua	400 g
TADOKA Ahumado Norohy	5 g
Vinagre balsámico.....	25 g

En una cacerola, **poner** las ciruelas deshuesadas, el agua y el tadoka ahumado.

Calentar, dejar inflar e infusionar, hasta que las ciruelas estén tiernas.

Ecurrir las ciruelas y batir 2 tercios con el vinagre balsámico.

Cortar el tercio restante de ciruelas en daditos.

Colar por el chino para recuperar la pulpa, **mezclar** con la brunoise de ciruelas, reservar en la nevera.

OPALINA ARROZ NEGRO

Arroz negro Venere.....	25 g
Azúcar	75 g
Glucosa DE35/40	75 g
Fondant SOSA.....	75 g

Tostar el arroz negro en una cacerola.

Cocer el azúcar con la glucosa y el fondant a 165 °C.

Añadir el arroz negro.

Verter sobre una tela de silicona.

Cuando enfríe, **triturar** en polvo y **reservar** protegido de la humedad.

Chocolate negro Tulakalum 75 % de VALRHONA.....	CS
Arroz negro Venere.....	150 g

Realizar el streusel almendra, el cremoso Tulakalum, la ganache montada y la compota de ciruelas, reservar.

Preparar la opalina de arroz negro. **Preparar** un tapete de silicona ligeramente engrasado, sobre una placa de cocción, después poner una plantilla de pétalo de flor de unos 2,5 cm de largo.

Espolvorear con ayuda de un tamiz, la opalina sobre la plantilla, después **poner** en el horno durante 3 minutos a 180°C.

Voltear el silpat sobre la hoja de cocción, después **despegar** los pétalos curvándolos ligeramente antes de que se enfríen.

Reservar en un recipiente hermético en la estufa.

Extender finamente, con ayuda de un rodillo, la cobertura negra atemperada entre dos tiras de hoja guitarra de 4 cm de ancho.

Con un pequeño cortapastas de gota de 1,5 cm de largo, cortar en la tira de chocolate, después **disponer** en un canalón.

Dejar cristalizar a 18 °C.

Preparar el streusel prensado. En un aro de 6 cm de diámetro, **realizar** un círculo con 15 g de streusel prensado con ayuda de un aro de una medida más pequeña, **reservar** en la nevera.

Tostar el arroz negro en una cacerola y **reservar** en estufa.

Colocar el círculo de streusel en el medio de un plato, **escudillar** 15 g de cremoso Tulakalum en el fondo.

Agregar 20 g de compota de ciruelas pasas. Escudillar rosetones de ganache montada con una manga con boquilla de 7 mm. **Poner** 10 pétalos de opalina formando una flor, después posicionar pétalos de chocolate entre cada uno de los pétalos de opalina.

Realizar el corazón de la flor poniendo algunos granos de arroz negro tostados en el centro.

