

# NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

## DONUTS AU FOUR GLAÇAGE À LA VANILLE



POUR 15 DONUTS

## INGRÉDIENTS

Farine T55 ..... 350 g  
Sucre en poudre ..... 50 g  
Poudre de vanille **NOROHY** ..... 1 cuillère à café  
Œuf ..... 1  
Beurre doux à température ambiante ..... 30 g  
Levure fraîche de boulanger ..... 17 g  
Lait entier à température ambiante ..... 170 ml  
Chocolat blanc ..... 90 g  
Poudre de vanille **NOROHY** ..... 2 demi-cuillères à café

## LES DONUTS

**Faire tiédir** 50 ml de lait puis **ajouter** la levure émietée dedans. La levure va se dissoudre en 10 minutes.

### Réserver.

Dans le bol du robot, **mélanger** la farine, le sucre, la vanille en poudre NOROHY, l'œuf, le beurre mou coupé en dés et enfin le reste du lait.

**Pétrir** à l'aide du crochet du robot puis ajouter le mélange lait-levure. Stopper la machine quand la pâte devient homogène et ne colle plus aux parois du bol. Au besoin, rajouter un peu de farine si elle continue à coller.

**Placer** la pâte dans un saladier préalablement huilé, couvrir d'un torchon puis faire lever jusqu'à ce que la pâte double de volume (soit 2 à 3 h à température ambiante).

**Déposer** ensuite la boule de pâte sur un plan de travail fariné pour la dégazer avec les poings.

**Séparer** la pâte en plusieurs boules de 20 g chacune et façonner des palets en réalisant un trou au centre avec l'index puis les placer dans un moule à donuts préalablement huilé.

**Laisser** à nouveau lever (soit 2 à 3 h à température ambiante).

Quand la levée est terminée, **préchauffer** le four à 180°C.

**Enfourner** pour 6 minutes (le temps pouvant varier en fonction des fours). Les donuts ne doivent pas dorer mais rester blancs.

**Démouler** puis laisser refroidir sur une grille.

## LE GLAÇAGE

**Faire fondre** le chocolat blanc doucement au bain-marie (ou au four à micro-ondes puissance basse).

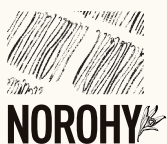
**Ajouter** 1/2 cuillère de poudre de vanille NOROHY puis **mélanger**.

**Tremper** le haut de chaque donut dans le chocolat fondu puis saupoudrer d'une 1/2 cuillère à café de poudre de vanille NOROHY sur chaque donut.

**Laisser** refroidir avant dégustation.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.

**NOROHY** 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

BÛCHE BANOFFEE GLACÉE



POUR 10 PARTS

## INGRÉDIENTS

### Pour le biscuit

Beurre.....	150 g
Sucre glace.....	90 g
Fleur de sel.....	2 g
Poudre de noisette.....	30 g
Farine.....	250 g
Œuf.....	50 g

### Pour la ganache montée vanille

Chocolat blanc.....	200 g
Crème chaude 30% MG.....	200 g
Crème froide 30% MG.....	200 g
Gélatine.....	4 g
TADOKA de NOROHY.....	1 dose

### Pour le caramel vanille

Crème 30% MG.....	190 g
Glucose.....	70 g
Sucre.....	70 g
Beurre demi sel.....	60 g
Fleur de sel.....	2 g
TADOKA de NOROHY.....	1 dose

### Pour le montage

Banane.....	1
-------------	---

### Pour le décor

Chocolat blanc.....	200 g
Poudre de vanille NOROHY.....	1 cuillère à café

## LE BISCUIT

**Mélanger** le beurre pommade, le sucre glace et la fleur de sel, jusqu'à l'obtention d'une texture crémeuse.

**Ajouter** l'œuf et la poudre de noisette. Continuer de mélanger avant d'ajouter la farine.

**Mélanger** sans trop travailler la pâte. **Former** une boule avec la pâte, filmer au contact et laisser reposer minimum 1h au frais.

**Étaler** sur 1 cm d'épaisseur, détailler un rectangle de la taille de la bûche, et **enfourner** 20 minutes à 180°C.

**Laisser** refroidir.

## GANACHE À LA VANILLE

Dans un grand volume d'eau froide, **hydrater** la gélatine. Faire chauffer la crème avec une dose TADOKA et mélanger.

**Ajouter** la gélatine préalablement hydratée et essorée. **Mélanger** et verser sur le chocolat fondu, en trois fois, entre chaque ajout à l'aide d'une maryse.

**Verser** la crème froide et mélanger le tout.

**Filmer** au contact et placer au réfrigérateur pour 8h minimum.

## LE CAMEL

Dans une casserole, **faire chauffer** le sirop de glucose et le sucre.

Pendant ce temps, **faire chauffer** la crème avec une dose TADOKA.

Une fois le sucre et le glucose cuits en caramel, **sortir** du feu et ajouter la crème chaude.

**Remettre** sur le feu et remuer sans cesse pendant quelques minutes. Le caramel doit légèrement épaissir.

**Verser** dans un bol et laisser tiédir. Incorporer alors le beurre, en mélangeant le tout.

**Couler** dans une poche à douille et laisser refroidir.

## LE MONTAGE

**Monter** la ganache puis pocher dans un moule à bûche, jusqu'aux 2/3.

**Réaliser** un creux au centre sur la longueur de la bûche, puis couler le caramel vanillé dedans. **Ajouter** des bananes coupées en fines rondelles par-dessus.

**Laisser** prendre quelques minutes au congélateur avant d'ajouter le reste de ganache montée par-dessus.

**Lisser** puis placer au congélateur pour la nuit.

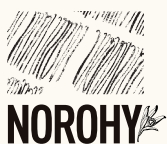
## LES FINITIONS

**Faire fondre** le chocolat blanc avec la poudre de vanille.

**Laisser tiédir** quelques minutes, avant de réaliser des petites écailles de chocolat blanc sur du plastique transparent à l'aide d'une spatule.

**Laisser figer** avant de déposer délicatement sur la surface de la bûche.

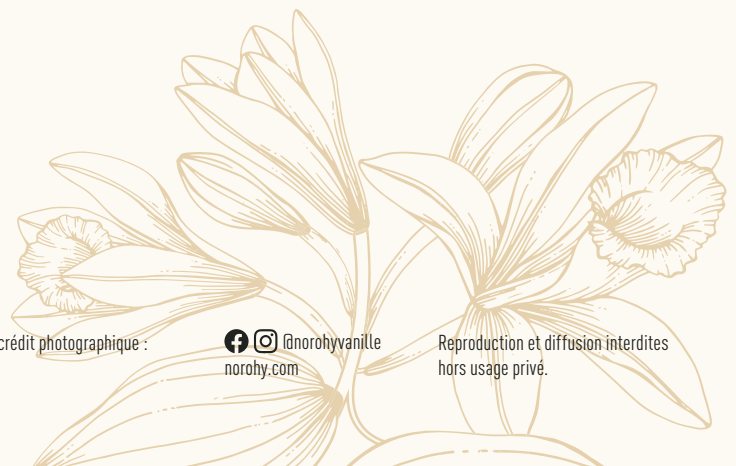
Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.





**NOROHY** 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

BUNDT CAKE  
À LA VANILLE

POUR 8 À 10 PARTS

## INGRÉDIENTS

Sucre.....	200 g
Œufs.....	4
Crème entière 35% MG minimum .....	135 g
Sel .....	1 pincée
Farine.....	245 g
Levure chimique.....	6 g
Beurre.....	70 g
Huile de tournesol.....	22 g
Poudre de vanille <b>NOROHY</b> .....	2 cuillères à café

**Préchauffer** le four à 150 °C.

Dans un bol, **fouetter** le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

**Ajouter** la crème, la pincée de sel, la farine et la levure et mélanger à nouveau.

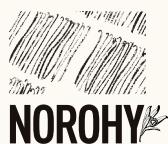
**Terminer** par le beurre fondu, l'huile et la vanille en poudre NOROHY et mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

**Verser** la pâte dans le moule à gâteau généreusement beurré et fariné et enfourner pour 40 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une pique à brochette, la lame doit ressortir sèche.

**Démouler** délicatement sur une grille à la sortie du four et laisser refroidir avant de saupoudrer de sucre glace.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :  
Agence **cr.u.**

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.



**NOROHY** 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

CHOUX  
À LA VANILLE

POUR 8 PERSONNES

## INGRÉDIENTS

### Pâte à chou

Lait entier ..... 12,5 cl  
Sucre en poudre ..... 1 cuillère à café  
Sel ..... 1/2 cuillère à café  
Beurre doux..... 115 g  
Farine..... 140 g  
Œufs entiers ..... 4  
Eau ..... 12,5 cl

### Crème pâtissière à la vanille

Jaunes d'œufs ..... 3  
Sucre en poudre ..... 60 g  
Fécule de maïs ..... 25 g  
Lait entier ..... 25 cl  
**TADOKA** de **NOROHY**..... 1 dose  
Beurre doux..... 25 g

## LES CHOUX

**Préchauffer** le four à 180°C.

Dans une casserole, **verser** l'eau, le lait, le sucre, le sel et le beurre en morceaux et faire chauffer ce mélange sur feu moyen. Lorsque le beurre est fondu, ôter la casserole du feu et verser la farine en pluie, tout en remuant à l'aide d'une spatule en bois. **Continuer** de mélanger jusqu'à ce que la farine soit totalement absorbée. Remettre la casserole à chauffer et continuer de mélanger afin de dessécher la pâte.

**Déposer** la pâte obtenue dans un saladier propre et incorporer les 4 œufs un par un tout en mélangeant à chaque fois avec la cuillère en bois.

À l'aide d'une poche à douille, **réaliser** des petites boules de pâte identiques sur une plaque de cuisson légèrement beurrée, en prenant soin de les espacer de 2 cm, car elles gonfleront à la cuisson.

**Enfourner** pour 20 minutes dans un four à 180°C non ventilé.

## LA CRÈME PÂTISSIÈRE

**Mélanger** les jaunes d'œufs avec le sucre et la fécule de maïs. **Fouetter** vivement, sans pour autant faire blanchir le mélange.

Sur feu moyen, **faites bouillir** le lait et laisser fondre 1 dose TADOKA dedans. Incorporer ensuite doucement ce lait vanillé au mélange œuf/sucre/fécule de maïs à l'aide d'un fouet.

**Reverser** enfin le tout dans la casserole et laisser cuire sur feu vif en fouettant vivement quelques instants. Dès que la crème épaissit, retirer la casserole du feu et ajouter le beurre jusqu'à ce que celui-ci soit totalement incorporé à la crème.

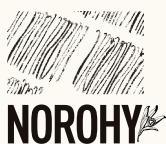
## GARNISSAGE DES CHOUX

**Couper** le chapeau des choux à l'aide d'un couteau à dents.

**Déposer** la crème pâtissière dans une poche à douille et venir remplir la partie basse des choux. **Reposer** les chapeaux sur la crème pour chaque chou.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :  
Agence **CRU**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.





**NOROHY**

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

GIN FIZZ  
POIRE VANILLE

POUR 1 VERRE

## INGRÉDIENTS

### Sirop de poire à la vanille

Poires.....	200 g
Sucre blanc.....	100 g
Eau .....	120 ml
TADOKA de NOROHY.....	1 dose

### Pour le cocktail

Gin .....	4 cl
Sirop de poire à la vanille.....	2 cuillères à soupe
Eau gazeuse.....	180 g
Quelques glaçons	

## LE SIROP DE POIRE À LA VANILLE

Commencer par **hacher** ou **mixer** finement les poires.  
Dans une petite casserole, **placer** les poires et **ajouter** le sucre, l'eau et une dose TADOKA et **faire chauffer** à feu moyen.

**Porter** le mélange à ébullition puis baisser sur feu doux et laisser cuire environ 5 à 8 minutes jusqu'à ce que le liquide prenne une couleur ambrée et que les poires se décomposent. **Remuer** fréquemment pendant la cuisson des poires pour une cuisson uniforme.

. **Retirer** la purée du feu et filtrer le sirop obtenu dans un récipient à bec verseur.

**Laisser** le sirop refroidir à température ambiante avant de l'utiliser.

## POUR FAIRE 1 COCKTAIL

Pour faire 1 verre, **ajouter** au fond du verre le gin et 2 cuillères à soupe du sirop de poire à la vanille et fouetter ensemble.

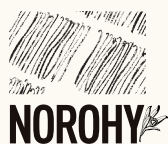
**Ajouter** ensuite l'eau gazeuse.

Pour finir, **ajouter** des glaçons sur le dessus et remuer doucement.

**Astuce** : on peut préparer en amont son verre en trempant son rebord mouillé dans du sucre et de la vanille en poudre NOROHY.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.



# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## LAYER CAKE À LA VANILLE



POUR 1 GÂTEAU DE 15 CM DE DIAMÈTRE SOIT 10 PARTS

## INGRÉDIENTS

### Génoise à la vanille

Farine.....390 g  
Sucre.....290 g  
Sel ..... 1 pincée  
Levure chimique.....2 cuillères à café  
Beurre doux (à température ambiante)..... 175 g  
Lait entier .....312 ml  
Œufs.....4  
Poudre de vanille **NOROHY** .....2 cuillères à café

### Chantilly mascarpone à la vanille

Mascarpone (froide) ..... 160 g  
Crème liquide (entière et froide)..... 200 ml  
Sucre glace ..... 25 g  
Poudre de vanille **NOROHY** ..... 1 cuillère à café

## LA GÉNOISE À LA VANILLE

**Préchauffer** le four à 160°C et chemiser 3 moules à gâteaux identiques (15 cm de diamètre) avec du papier sulfurisé.

**Mélanger** ensemble les ingrédients liquides dans un bol : les œufs et le lait. Réserver.

**Placer** les ingrédients secs dans le bol du batteur : la farine, le sucre, le sel, la levure chimique et la vanille en poudre **NOROHY**. Puis mélanger à vitesse rapide pendant 10-15 secondes.

**Ajouter** le beurre mou coupé en morceaux et mélanger pendant 1 minute à vitesse rapide jusqu'à obtenir une texture sableuse.

**Incorporer** la moitié des ingrédients liquides et mélanger à vitesse moyenne pendant 2 minutes. Puis ajouter pour finir l'autre moitié et mélanger à nouveau 2 minutes.

**Diviser** la préparation dans les 3 moules et déposer au four pendant 30 à 45 minutes. **Vérifier** la cuisson en plantant un couteau au milieu de chaque gâteau, la lame doit ressortir propre.

**Laisser** refroidir une vingtaine de minutes les gâteaux avant de les démouler. Les laisser ensuite complètement refroidir à l'envers sur une grille.

**Couvrir** de film alimentaire et placer au frais jusqu'au montage du gâteau.

## LA CHANTILLY MASCARPONE À LA VANILLE

**Placer** tous les ingrédients dans un saladier : le mascarpone froid, la crème liquide bien froide, le sucre glace tamisé et la vanille en poudre **NOROHY**.

**Mélanger** au batteur électrique pendant 4 à 5 minutes jusqu'à obtenir une préparation épaisse et homogène.

**Réserver** au frais jusqu'au montage.

## MONTAGE DU GÂTEAU

**Placer** une première couche de génoise sur un support à gâteau, lui-même posé sur un plateau à gâteau tournant.

**Garnir** le dessus de la génoise avec une couche épaisse de chantilly mascarpone et lisser avec une spatule coudée.

**Couvrir** avec la deuxième couche de génoise et recommencer la précédente étape. Terminer en posant la 3<sup>e</sup> couche de génoise.

**Appliquer** une dernière couche de chantilly mascarpone sur l'ensemble du gâteau et lisser avec la spatule de façon la plus homogène possible.

**Astuce** : En cas de surplus de chantilly mascarpone, utilisez le mélange pour décorer le dessus du gâteau à la poche pâtissière.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :  
Agence **cr.u.**

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.





**NOROHY** 

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

MADELEINES  
À LA VANILLE

POUR 15 MADELEINES

## INGRÉDIENTS :

Beurre.....	100 g
Œufs entiers.....	2
Jaune d'œuf.....	1
Sucre.....	100 g
Farine.....	120 g
Levure chimique.....	½ cuillère à café
Poudre de vanille <b>NOROHY</b> .....	1 cuillère à café
Chocolat blanc.....	180 g
Poudre de vanille <b>NOROHY</b> .....	à saupoudrer

## LES MADELEINES À LA VANILLE

**Faire fondre** le beurre à feu doux, sans le brûler. Laisser ensuite refroidir.

Dans un saladier, **mettre** les 2 œufs entiers, le jaune, le sucre puis blanchir le tout au fouet.

**Verser** en pluie la farine et la levure puis mélanger afin d'obtenir une pâte homogène.

**Incorporer** la poudre de vanille, mélanger, et verser ensuite le beurre fondu. Mélanger de nouveau.

**Verser** la pâte dans une poche à douille, la fermer et la réserver au réfrigérateur au minimum 2 heures, voire une nuit. À défaut, filmer le saladier.

**Prévoir** 15 minutes avant la mise en cuisson de préchauffer le four à 180°C.

**Sortir** la pâte du réfrigérateur au dernier moment. C'est le choc thermique de la pâte froide dans le four chaud qui va créer la bosse iconique.

**Couper** le bout de la poche à douille puis remplir les empreintes d'un moule à madeleines au ¾.

**Enfourner** 10 à 13 minutes en surveillant la cuisson, les madeleines ne doivent pas être trop dorées.

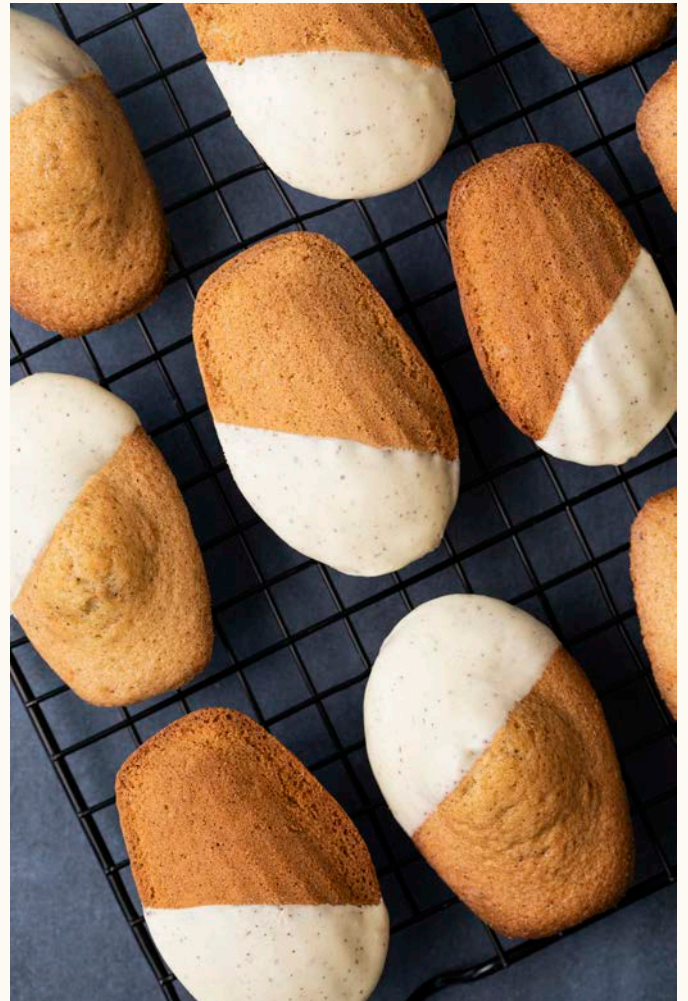
**Démouler** et laisser refroidir complètement sur une grille.

## LES COQUES EN CHOCOLAT BLANC VANILLÉ

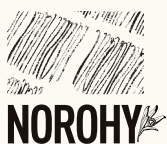
**Faire fondre** doucement au bain-marie le chocolat blanc. Quand les madeleines sont refroidies, **tremper** chaque pointe de madeleines dans le chocolat fondu en prenant soin de marquer une belle ligne en biais.

**Placer** chaque madeleine au fur et à mesure sur une grille et saupoudrer immédiatement de vanille en poudre **NOROHY**.

**Laisser** figer à l'air libre ou au frigo pour aller plus vite.



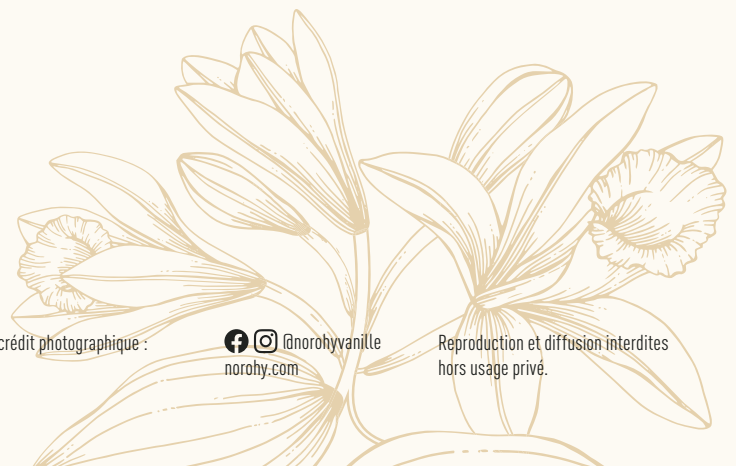
Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.



# NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

## SAINT-JACQUES, CÉLERI RAVE & VANILLE



POUR 4 PARTS

## INGRÉDIENTS :

Noix de Saint-Jacques sans corail..... 12

### Beurre d'agrumes

Beurre demi-sel..... 100 g

Orange jaune bio ..... 1

Citrons jaunes bio..... 2

Citrons verts bio ..... 3

### Rayu à l'orange

Huile de tournesol..... 4,5 cl

Sauce soja..... 1 cuillère à soupe

Orange bio ..... 1

Gousses d'ail..... 2

Oignon nouveau ..... 1

Gingembre frais..... 10 g

Piment d'Espelette..... 1 cuillère à café

Graines de sésame grillées..... 1 cuillère à soupe

### Crème de panais à la vanille

TADOKA de NOROHY..... 1 dose

Céleri rave ..... 600 g

Crème liquide ..... 30 cl

Beurre..... 10 g

Bouillon de volaille..... 1/2 cube

Quelques fleurs comestibles

Ou 1 poignée de graines germées

Zestes de citrons verts et jaunes

## BEURRE D'AGRUMES

**Prélever** les zestes des agrumes dans le même bol.

**Faire** fondre le beurre à feu doux, ajouter 3 cuillères à soupe de zeste. **Laisser** cuire à feu moyen jusqu'à ce que le beurre mousse. **Verser** dans un bol, filmer au contact et **réserver** jusqu'à température ambiante. **Réserver** ensuite au frais jusqu'à utilisation.

## RAYU À L'ORANGE

**Éplucher** et hacher finement le gingembre, l'oignon nouveau et l'ail. **Réserver**.

**Prélever** les zestes et le jus de l'orange, réserver.

**Faire chauffer** la moitié de l'huile dans une casserole et ajouter le gingembre, l'ail et l'oignon. **Faire cuire** à feu doux pendant 10 minutes en remuant régulièrement pour éviter la coloration.

**Ajouter** le reste de l'huile, le piment d'Espelette et les graines de sésame et faire cuire 1 minute.

**Ôter** la casserole du feu, ajouter la sauce soja, les zestes et le jus de l'orange. **Verser** dans un bol et **réserver** à température ambiante jusqu'à utilisation.

## CRÈME DE CÉLERI RAVE À LA VANILLE

**Éplucher et couper** en gros dés le céleri rave.

**Préparer** 25 cl de bouillon de volaille avec le demi-cube. **Réserver** au chaud.

**Faire chauffer** une grande casserole à feu moyen avec le beurre. Verser les dés de céleri rave et faire revenir pendant quelques minutes.

**Verser** le bouillon de volaille, baisser le feu et cuire à feu doux pendant 20 min. Durant la cuisson, vérifier qu'il reste toujours un peu de bouillon au fond de la casserole.

**Passer** le céleri et le bouillon au mixeur plongeant.

**Ajouter** la crème et une dose TADOKA puis laisser fondre à feu doux, sans cesser de remuer. Rectifier l'assaisonnement.

**Réserver** au chaud jusqu'à utilisation.

## CUISSON DES SAINT-JACQUES ET DRESSAGE

**Faire fondre** le beurre d'agrumes à feu moyen/vif dans une grande poêle.

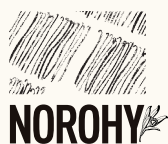
**Faire cuire** les noix de saint-jacques 30 secondes de chaque côté en les retournant délicatement. Ôter du feu, passer un tour de moulin de poivre noir ou de Timut et dresser immédiatement.

Dans chaque assiette, **présenter** avec quelques cuillerées de crème de céleri rave et 3 Saint-Jacques.

**Tracer** un sillon dans la crème et y verser 1 cuillère à café de rayu.

**Parsemer** de zestes d'agrumes, de graines germées et/ou de fleurs comestibles et servir aussitôt.

Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :  
Agence **cru**.

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.

