

NOROHY 

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

CÁPSULAS DE VAINILLA



PARA 100 UNIDADES

## SABLÉ PRENSADO AZÉLIA ÉCLAT D'OR

Masa sablé de almendra.....	395 g
ÉCLAT D'OR .....	265 g
COBERTURA AZÉLIA 35% VALRHONA .....	395 g

Cuando la masa sablé esté horneada y enfríe, **triturarla** finamente y **mezclar** con el Éclat d'Or.

**Fundir** la cobertura de leche y **añadirla** sobre la mezcla de masa sablé y Éclat d'Or.

## MASA SABLÉ DE ALMENDRA

Harina T55 .....	195 g
Azúcar glas .....	75 g
Harina de almendra extrafina <b>SOSA</b> .....	25 g
Sal .....	1,5 g
Mantequilla seca 84 %.....	100 g
Huevos enteros.....	40 g

**Mezclar** los ingredientes secos con la mantequilla fría cortada en dados hasta obtener una textura arenosa. Cuando la mezcla sea más o menos homogénea, **añadir** los huevos fríos.

**Dejar de mezclar** cuando se obtenga una masa homogénea.

**Reservar** en la nevera o **extender** enseguida.

**Hornear** a 150 °C durante 20 minutos en horno ventilado.

## NUBE DE VAINILLA TAHITENSIS

Gelatina en polvo 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	28 g
Agua mineral .....	56 g
Azúcar invertido .....	170 g
Azúcar .....	540 g
Agua mineral .....	180 g
Pasta de vainas de vainilla Tahitensis <b>Norohy</b> .....	13 g
Azúcar invertido .....	240 g

**Mezclar** la gelatina en polvo con el agua y **dejar que la absorba**.

**Cocer** la cantidad pequeña de azúcar invertido con el azúcar, el agua y la pasta de vainilla a 110 °C.

En un bol de batidora, **verter** el sirope de azúcar cocido sobre el azúcar invertido restante. **Fundir** la gelatina hidratada en el microondas, **verterla** sobre los azúcares calientes y **montar** todo al lazo.

**Verter** la nube a 35/40 °C.

**Conservar** en un lugar seco.

## PREPARACIÓN

**Preparar** la masa sablé.

**Realizar** el sablé prensado Azélia y colocar 10g en plantillas de 5cm de diámetro, **repartirlo** sin **apretar demasiado**.

**Dejar que cristalice** a 4 °C.

**Realizar** la nube de vainilla y **escudillar** 10g sobre cada sablé, **colocar** una hoja guitarra engrasada sobre cada nube y **presionar** ligeramente para aplanar la parte superior.

**Dejar cristalizar. Retirar** las hojas guitarra y **bañar** las nubes regulando el fuelle de manera que se **creen** movimientos de olas por encima de la nube.

Recordar **parar** el golpeteo para no atenuar el efecto deseado. **Dejar cristalizar** a 16 °C.



### UNAS PALABRAS SOBRE LA RECETA

*¡Una receta irresistible de nubes bañadas, imaginada para reavivar sabrosos recuerdos de infancia entre el dulzor de la fina capa de chocolate, el crujiente de la pasta sablée de almendra y el corazón tierno de la nube de vainilla!*

