

.....
NORANA



CALCULÉE POUR 24 PCE/S

CRÉMEUX VANILLE RHUM

Pâte de gousses de vanille NOROHY	1,5 g
Crème UHT 35%	220 g
Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	2,2 g
Eau d'hydratation.....	11 g
Jaunes d'œufs.....	53 g
Sucre semoule.....	45 g
Rhum brun	12 g

Délayer la pâte dans la crème. Pendant ce temps, **hydrater** la gélatine dans de l'eau froide. **Mélanger** les jaunes et le sucre, **verser** sur ce mélange la crème, cuire à 84/85°C, **chinoiser** et **ajouter** la gélatine.

Ajouter ensuite le rhum et **mixer**. **Laisser cristalliser** au réfrigérateur.

BISCUIT CHIFFON CAKE VANILLE CITRON VERT

Huile de pépins de raisin	80 g
Miel.....	10 g
Jaunes d'œufs.....	100 g
Pâte de gousses de vanille NOROHY	3 g
Blancs d'œufs	90 g
Farine T55	55 g
Amidon de maïs	30 g
Levure chimique SOSA	1 g
Zeste de citron vert.....	1 pce
Blancs d'œufs	190 g
Sucre semoule	110 g

Mélanger l'huile, le miel, les jaunes d'œufs et la petite quantité de blancs d'œufs. **Ajouter** l'amidon, la farine, l'amidon de maïs et la levure chimique préalablement tamisé ensemble. **Ajouter** ensuite les zestes de citrons verts ainsi que la pâte. **Foisonner** la grande quantité de blancs en ajoutant progressivement le sucre semoule.

Mélanger délicatement les deux appareils.

Etaler sur plaque et **cuire** à 190°C. jusqu'à une légère coloration. **Sortir** du four, **déplaquer** et **couvrir** aussitôt d'une feuille de papier cuisson pour garder un biscuit moelleux.

COMPOTÉE ANANAS VANILLE CITRON VERT

Purée d'Ananas.....	200 g
Dés d'Ananas	110 g
Glucose DE35/40.....	40 g
Sucre semoule.....	30 g
Pectine NH SOSA	3 g
Zeste de citron vert.....	1 pce
Pâte de gousses de vanille NOROHY	2 g
Amidon de maïs	5 g
Rhum brun	4 g



Couper les ananas frais en petit dés, mettre de côté. **Faire chauffer** la purée d'ananas avec le glucose puis, à 40°C, **verser** en pluie le mélange sucre et pectine préalablement mélangé.

Ajouter les cubes d'ananas, les zestes et la pâte de gousses de vanille. **Porter** le tout à ébullition et **ajouter** l'amidon mélangé au rhum, **laisser bouillir** 2 minutes.

Réserver au réfrigérateur ou couler tout de suite.

CROUSTILLANT ECLAT D'OR VANILLE

Chocolat Waïna 35% bio	170 g
Éclat d'or.....	120 g
Vanille gousse Madagascar NOROHY	4 g
Zeste de citron vert.....	1 pce

Mélanger le chocolat Waina fondu à 35/40°C avec l'Éclat d'Or, la vanille grattée et le citron vert zesté.

MOUSSE ALLÉGÉE WAÏNA VANILLE

Lait entier UHT.....	130 g
Pâte de gousses de vanille NOROHY	3 g
Gélatine poudre 220 Bloom SOSA	5 g
Eau d'hydratation.....	25 g
Chocolat Waïna 35% bio	240 g
Crème UHT 35%.....	250 g

Infuser le lait avec la pâte. **Chauffer** le lait et **ajouter** la gélatine préalablement réhydratée.

Verser progressivement le lait chaud sur le chocolat partiellement fondu, en prenant soin d'émulsionner le mélange.

Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion. Lorsque le mélange est à 26 / 29°C), **verser** sur la crème montée mousseuse.

Couler tout de suite. Surgeler.

NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER VANILLE RHUM

Nappage absolu cristal	450 g
Eau minérale.....	18 g
Jus de citron vert	18 g
Pâte de gousses de vanille NOROHY	2 g
Rhum brun	9 g

Porter à ébullition le nappage Absolu Cristal avec l'eau, le jus de citron vert et la pâte. **Ajouter** le rhum et pulvériser le mélange à 80°C.

GLAÇAGE ESKIMO WAINA VANILLE

Chocolat Waina 35% bio	430 g
Huile de pépins de raisin	56 g
Éclat d'or.....	110 g
Pâte de gousses de vanille NOROHY	3 g
Zeste de citron vert.....	1 pce

Fondre le chocolat Waina. **Mélanger** avec l'huile de pépin de raisin, l'Éclat d'or mixé, la pâte et les zestes de citrons.

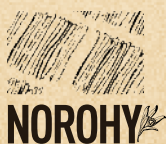
Utiliser à 35°C.

PROGRESSION

Commencer par **réaliser** le biscuit chiffon cake. L'étaler sur feuille siliconée et l'étaler à 0,6 mm d'épaisseur (500g/plaque 40x60). Laisser refroidir et couper la plaque 40 x 60 en deux pour faire deux biscuits de 30 x 40. Mettre le premier biscuit dans un demi cadre 30 x 40. **Réaliser** ensuite le crémeux vanille-rhum. Quand ce crémeux est à 26/28°C, couler 300 g sur le premier biscuit cadré et ajouter la deuxième feuille de biscuit par-dessus. Laisser gélifier plusieurs heures au réfrigérateur.

Réaliser ensuite la compotée d'ananas et en couler 15 g par empreintes dans des moules siliconés rond de 3,5 cm de diamètre. Surgeler. **Réaliser** le croustillant Waina vanille, l'étaler dans un cadre de hauteur 4mm et détailler des cercles avec un emporte-pièce de 4 de diamètre. Laisser cristalliser au réfrigérateur.

Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
Rémi POISSON
Chef Pâtissier à L'Ecole Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Studio des fleurs



MONTAGE

Couper des bandes de biscuit/crémeux de 2 x 8 cm. Déposer deux bandes dans chaque moule silicone rond de 7 cm de diamètre sur 2 cm de haut. (Maé Innovation Ref. 001348). **Déposer** un rond de confit ananas congelé au centre de chaque rond silicone. **Réaliser** ensuite la mousse allégée Waina et dresser 25 g dans chaque cercle. **Déposer** un rond de croustillant dans chaque montage et surgeler.

FINITION

Démouler les petits gâteaux, pulvériser avec le nappage absolu vanille-rhum. **Réaliser** le glaçage eskimo et tremper chaque petit gâteau à l'aide d'un pique. **Ajouter** un décor en chocolat réalisé avec du chocolat Waina mélangé à de la poudre de vanille et un logo maison.