

NOROHY

· UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA ·

SAINT-HONORÉ VAINILLA



CALCULADA PARA 12 SAINT-HONORÉ VAINILLA

HOJALDRADO INVERTIDO

Sal fina.....	5 g
Agua mineral.....	70 g
Mantequilla seca 84 %.....	45 g
Harina T65.....	155 g
Vinagre blanco.....	1?g
Mantequilla amasada.....	220 g

Disolver la sal en agua fría.

Mezclar la mantequilla con la harina en la batidora con la pala hasta **obtener** una textura arenosa.

Cuando se consiga esta textura, **añadir** la mezcla de agua y sal.

Hacer una mezcla rápida y breve.

Es importante no **mezclar** de manera prolongada para evitar dar cuerpo a la masa.

Retirar la masa del bol y dar una forma rectangular.

Cubrir la masa y **reservar** a 2 °C durante unas 6 horas.

MANTEQUILLA AMASADA PARA HOJALDRADO INVERTIDO

Mantequilla seca 84 %.....	155 g
Harina T45.....	65 g

En la batidora con la pala, **mezclar** la mantequilla y la harina. Los dos elementos deben **estar** bien mezclados antes de parar la batidora.

Retirar la mantequilla amasada del bol y dar una forma rectangular.

Cubrir la masa y reservar en frío positivo a 2 °C durante unas 6 horas.

PRALINÉ CASERO VAKANA-ALMENDRA

Almendra al natural en polvo SOSA.....	120 g
Azúcar.....	80 g
Perlas de vainilla VAKANA NOROHY.....	4 g

Tostar las almendras al natural en un horno ventilado a 150°C para que queden de un color ámbar en el interior.

Hacer un caramelo seco y **agregar** las almendras tostadas.

Dejar enfriar extendiendo sobre una hoja de silicona.

Triturar en el Robot Coupe para conseguir una textura lo más fina posible y **añadir** las perlas de vainilla.

Reservar en un lugar fresco.

CREMA PASTELERA VAKANA-RON

Leche entera UHT.....	140 g
Perlas de vainilla VAKANA NOROHY.....	1?g
Azúcar.....	20 g
Huevos enteros.....	15 g
Almidón de maíz.....	15 g
Mantequilla seca 84 %.....	20 g
Ron oscuro.....	10 g



Llevar a ebullición la leche y las perlas de vainilla.

Mezclar el azúcar y los huevos, **añadir** el almidón de maíz.

Agregar la leche hirviendo a la mezcla, **verter** en la cacerola y **hervir** durante 2 minutos.

Fuera del fuego, **incorporar** la mantequilla en dados sin batir.

Enfriar rápidamente. **Trabajar** con el ron.

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

Leche entera UHT.....	180 g
Fécula de patata.....	5 g

Mezclar en frío un poco de leche 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 % VAKANA

Mezcla de base.....	165 g
Gelatina en polvo 220 Bloom.....	2 g
Agua para hidratación.....	10 g
Perlas de vainilla VAKANA NOROHY.....	3 g
Chocolate Opalys 33 % VALRHONA.....	120 g
Nata UHT 35 %.....	100 g

Mezclar la mezcla de base caliente con la gelatina hidratada previamente y las perlas de vainilla.

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.

MASA CHOUX

Agua mineral	65 g
Leche entera UHT.....	65 g
Azúcar	5 g
Sal fina	2 g
Mantequilla seca 84 %.....	55 g
Harina de trigo	75 g
Huevos enteros.....	135 g

Llevar a ebullición el agua, la leche, el azúcar, la sal y la mantequilla.

Añadir la harina y desecar.

Fuera del fuego, **incorporar** poco a poco los huevos.

Escudillar con una manga.

CARAMELO SAINT-HONORÉ VAKANA

Agua mineral	554 g
Azúcar	15 g
Perlas de vainilla VAKANA NOROHY	1?g
Glucosa DE35/40	35 g

Llevar a ebullición el azúcar, la vainilla y el agua.

Añadir la glucosa y cocer hasta **obtener** la coloración deseada.

Utilizar enseguida.

MONTAJE

Azúcar glas.....	CS
Vainilla bio de Madagascar en polvo NOROHY.....	CS.

Realizar la masa hojaldrada invertida: **poner** la masa en la mantequilla amasada y dar 4 vueltas simples. **Estirar** a 1 cm de grosor.

Cortar tiras de 0,5 cm de ancho por 25 cm de largo.

Enrollar la tira de hojaldrado y **ponerla** en un molde de tartaleta acanalada de 6 cm de diámetro. **Cocer** a 180°C durante 20 min con otro molde acanalado por encima para crear una pequeña cavidad.

Realizar el praliné, la crema pastelera y la ganache montada, **reservar**.

Preparar la masa choux. Escudillar choux de 2 g en un silpain con una manga con boquilla de 7 mm. **Hornear** en horno ventilado a 130 °C durante 20 minutos.

Caramelizar los fondos de hojaldrado con azúcar glas en el horno a 200°C durante unos 3 minutos.

Preparar el caramelo en seco. **Glasear** los choux y reservar.

Poner 10 g de praliné de vainilla en el fondo de hojaldrado, después 15 g de crema **pastelera** con una manga sin boquilla.

Poner 7 pequeños choux en torno a la crema pastelera.

Montar la ganache, después **escudillar** bolas formando una flor, con una manga con boquilla de 7 mm.

Espolvorear con vainilla en polvo y pone un chou por encima, en el centro del Saint Honoré.

