

NOROHY

• UNA VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

## ENTREMETS OASIS



## CREMOSO INSPIRATION YUZU

Purea di yuzu .....	16 g
Acqua minerale .....	65 g
Gelatina in polvere 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	2 g
Acqua d'idratazione .....	8 g
<b>INSPIRATION</b> Yuzu <b>VALRHONA</b> .....	159 g
<b>BURRO DI CACAO</b> .....	8 g
Panna UHT 35% .....	142 g

**Scaldare** la polpa e l'acqua a 80°C circa, quindi **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata.

**Versare** progressivamente sulla copertura e sul burro di cacao fusi. **Mixare** appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

**Aggiungere** la panna fredda. **Mixare** nuovamente, o **lasciar cristallizzare** in frigorifero.

## GELATINA LIME TRASPARENTE

Zucchero semolato .....	30 g
Pectina NH <b>SOSA</b> .....	5 g
Succo di lime .....	113 g
Acqua minerale .....	113 g
Glucosio DE35/40 .....	38 g

**Mescolare** lo zucchero e la pectina.

**Scaldare** il succo di lime, l'acqua e il glucosio.

A 40°C **aggiungere** la miscela di zucchero e pectina e **portare** ad ebollizione.

## COMPOSTA DI FRUTTA

Mango .....	112 g
Ananas .....	145 g
Banane .....	112 g
Frutto della passione .....	45 g
Melograno .....	11 g
Avocado/i .....	67 g
Purea di ananas .....	536 g
Zucchero di canna .....	45 g
Pectina NH <b>SOSA</b> .....	11 g
Succo di lime .....	17 g

**Sbucciare** la frutta, **tagliarla** a brunoise e **mescolarla** con il succo di lime. **Riscaldare** la polpa dell'ananas a 40°C, **aggiungere** la pectina precedentemente mescolata con lo zucchero di canna.

**Portare** a ebollizione e aggiungere il composto di frutta e lime.

## BISCOTTO MORBIDO LIMONE

Farina di mandorle bianche extra fine <b>SOSA</b> .....	130 g
Amido di mais .....	20 g
Zucchero semolato .....	150 g
Uova intere .....	95 g
Tuorli .....	40 g
Panna UHT 35% .....	130 g
Lievito chimico <b>SOSA</b> .....	2 g
Limoni canditi .....	65 g

**Mixare** i limoni canditi per ottenere una pasta.

**Mescolare** la farina di mandorle, l'amido di mais, lo zucchero semolato, il lievito chimico e la pasta di limone.

**Aggiungere** la panna, le uova e i tuorli, **mescolare** e **mettere da parte**.

## CROCCANTE ECLAT D'OR YUZU

<b>INSPIRATION</b> Yuzu <b>VALRHONA</b> .....	300 g
<b>ÉCLAT D'OR</b> .....	200 g

**Mescolare** l'Inspiration Yuzu temperato con l'Eclat d'Or.

## NAPPAGE ABSOLU NEUTRO DA SPRUZZARE

<b>NAPPAGE ABSOLU CRISTAL</b> .....	545 g
Acqua minerale .....	55 g
Baccello di vaniglia del Messico <b>NOROHY</b> .....	4 g

**Portare** a ebollizione l'Absolu Cristal nappage neutro con l'acqua e il baccello di vaniglia raschiato. **Filtrare**.

**Spruzzare** subito con una pistola da cucina a circa 80°C.



## MOUSSE LEGGERA OPALYS VANIGLIA

Latte intero UHT .....	395 g
Gelatina in polvere 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	11 g
Acqua d'idratazione .....	55 g
<b>CIOCCOLATO OPALYS 33%</b> .....	504 g
Panna UHT 35% .....	526 g
Baccello di vaniglia del Messico <b>NOROHY</b> .....	8 g

**Riscaldare** il latte con i baccelli di vaniglia e **mettere in infusione**. **Filtrare** e **regolare** il peso del latte.

**Scaldare** il latte e **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata. **Versare** gradualmente il latte caldo sul cioccolato parzialmente fuso, avendo cura di **emulsionare** il composto.

**Mixare** appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

Quando il composto è a 26/29°C, **versare** sulla panna montata.

**Versare** immediatamente. **Congelare**.

## PREPARAZIONE

**Preparare** il cremoso allo yuzu e la composta di frutta.

**Preparare** il biscotto al limone e cuocere 100g per cerchio di 14 cm a 160°C per circa 15 minuti.

**Preparare** la gelatina di lime e versarne 30g in un cerchio di 14 cm di diametro. **Congelare**.

Utilizzando una tasca con bocchetta n. 12, **realizzare** delle gocce di cremoso (circa 50 g). **Congelare**.

**Aggiungere** 180g di marmellata di frutta, quindi il biscotto morbido al limone e **congelare**.

**Preparare** il croccante e pesare 75g per disco di 14 cm di diametro, **distribuire** uniformemente ed esercitare una leggera **pressione**. **Conservare** in frigorifero.

**Rimuovere dal cerchio** l'inserto, **disporre** il sablé ricomposto in un cerchio di 16 cm di diametro munito di un rodoide.

**Preparare** la mousse leggera alla vaniglia e **versarne** direttamente 240 g. **Posizionare** l'inserto, lasciando sbordare leggermente la mousse e **congelare**.

## DECORAZIONI E FINITURA

**Realizzare** dei dischi con del cioccolato Inspiration Passione e Opalys pre-cristallizzato e **lasciar cristallizzare**.

**Incollare** i dischi per **realizzare** la decorazione.



### UNA PAROLA SULLA RICETTA

*Un dessert immaginato per vivere un'esperienza esotica e golosa: tra frutti tropicali, biscotto morbido al limone e mousse alla vaniglia.*

