

NOROHY

•UNA VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA•



ENTREMETS OASIS



PER 6 ENTREMETS

BISCOTTO MORBIDO LIMONE

Farina di mandorle bianche extra fine SOSA	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 SOSA	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

INSPIRATION Yuzu VALRHONA	300 g
ÉCLAT D'OR	200 g

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

NAPPAGE ABSOLU NEUTRO DA SPRUZZARE

NAPPAGE ABSOLU CRISTAL	545 g
Acqua minerale	55 g
Baccello di vaniglia del Messico NOROHY	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.



CREMOSO INSPIRATION YUZU

Purea di yuzu	16 g
Acqua minerale	65 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	2 g
Acqua d'idratazione.....	8 g
INSPIRATION Yuzu VALRHONA	159 g
BURRO DI CACAO	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 SOSA	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 SOSA	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.

MOUSSE LEGGERA OPALYS VANIGLIA

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

