



Snack

Vanille Norohy Waina

Une recette originale de l'Ecole Valrhona

Sablé Pressé Waina Vanille

340 g	Pâte Sablée Amande
150 g	CHOCOLAT WAÏNA 35% BIO
4 g	Poudre de vanille

Une fois le sable cuit et froid, peser la quantité désirée puis concasser le dans un mélangeur en utilisant la feuille.

Mélanger le sablé concassé avec le chocolat fondu ainsi que la poudre de vanille.

Utiliser directement en pressant le sablé dans les cavités du moule (environ 20g/bar).

Réfrigérer.

Pâte Sablée Amandes Essentiels pour "Sablé Pressé Waina Vanille"

170 g	Farine pâtissière
63 g	Sucre glace
21 g	Poudre d'amande
1,41 g	Sel
85 g	Beurre sec 84%
35 g	Œufs entiers

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cube.

Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids.

Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène.

Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.

Cuire au four à 150° C.

Ganache vanille

160 g Crème 36%
2,5 pcs Gousse de vanille NOROHY
200 g CHOCOLAT WAÏNA 35% BIO

Porter à ébullition la crème infusée avec les gousses de vanille et la verser lentement sur le chocolat Waïna 35% fondu tout en émulsionnant. Mixer pour parfaire l'émulsion.

Chocolat Waïna 35% Norohy

500 g CHOCOLAT WAÏNA 35% BIO
5 g Vanille poudre

Fondre le chocolat Waïna 35% et ajouter la poudre de vanille.
 Tempérer avant utilisation.

Une recette originale de L'Ecole Valrhona

Recette calculée pour 3 moules Valrhona Ref.10831

MONTAGE & FINITION

A l'aide de chocolat Waïna 35% Vanille Norohy, mouler les barres.

Retourner, laisser le chocolat s'écouler quelques instants, araser, puis laisser cristalliser. Ebarber. Laisser cristalliser.

A l'aide d'une poche garnir les barres de Ganache Vanille à une température inférieure à 28°C. Laisser cristalliser 24h à 17°C et 60% d'hygrométrie.

A l'aide de chocolat Waïna 35% Vanille Norohy tempéré, obturer les barres, en prenant soin de décristalliser les bords à l'aide d'un décapeur thermique afin d'assurer une parfaite jointure. Laisser cristalliser à 17°C puis démouler.

Pocher une fine ligne de Waïna 35% Vanille Norohy sur le Sable Presse Norohy puis placer la barre de Waïna 35% Vanille Norohy sur le dessus.