

.....  
**VOLCANO**  
VANILLE



## BISCUIT CITRON AMANDE VANIFUSION ET HUILE D'OLIVE

pâte d'amandes de provence 50% .....	380 g
Oeufs entiers .....	250 g
Pâte de gousses de vanille <b>NOROHY</b> .....	13 g
Farine T55.....	30 g
Fécule de pommes de terre SOSA.....	30 g
Fleur de sel.....	2 g
Zeste de citron jaune.....	7,5 g
Huile d'olive .....	150 g

**Monter** au ruban la pâte d'amandes avec les oeufs et la pâte de gousses de vanille.

**Tamiser** ensemble la farine et la fécule, ajouter la fleur de sel.

**Hacher** les zestes de citron jaune et les **mélanger** à l'huile d'olive.

**Mélanger** les deux masses ensemble et finir en incorporant la farine, la fécule et la fleur de sel.

## GANACHE MONTÉE OPALYS VANIFUSION INTENSE

Pâte de gousses de vanille <b>NOROHY</b> .....	9 g
Crème UHT 35% .....	350 g
Glucose DE35/40 .....	25 g
Sucre inverti .....	25 g
Chocolat opalys 33% .....	160 g
Crème UHT 35% .....	230 g

**Infuser** la pâte dans la grande quantité de crème froide pendant une nuit.

**Chauffer** la petite quantité de crème avec le glucose et le sucre inverti.

**Verser** progressivement le mélange chaud sur le chocolat fondu.

**Mixer** dès que possible pour parfaire l'émulsion.

**Ajouter** la deuxième quantité de crème fleurette froide, mixer de nouveau puis réserver au réfrigérateur. **Laisser** cristalliser de préférence une nuit puis foisonner.

## PRALINÉ VANILLE COULANT

Lait entier UHT .....	190 g
Praliné maison Vanille amande .....	210 g
Fleur de sel.....	0,2 g

A l'aide d'une maryse, **mélanger** et émulsionner à froid le lait et le praliné maison vanille

**Ajouter** la fleur de sel et mixer.

**Réserver** au réfrigérateur ou mouler

## PRALINÉ MAISON VANILLE AMANDE

Amande brute entière SOSA.....	110 g
Sucre cristal .....	70 g
Vanille gousse séchée.....	35 g

**Torréfier** les amandes brutes au four ventilé à 150°C afin qu'elles soient ambrées à l'intérieur.

**Cuire** le sucre à sec jusqu'au caramel puis ajouter les gousses de vanille séchées et verser les amandes torréfiées.

**Laisser** refroidir en étalant sur feuille silicone.

**Mixer** finement au robot coupe afin d'affiner le plus possible la texture.

**Réserver** dans un lieu frais.

## OPALINE VANIFUSION NOROHY

Fondant SOSA.....	230 g
Glucose DE35/40 .....	150 g
Pâte de gousses de vanille <b>NOROHY</b> .....	3 g

**Cuire** le fondant, le glucose jusqu'à 175°C et ajouter la pâte.

**Verser** sur une feuille siliconée, laisser refroidir.

**Broyer** en poudre fine et conserver au sec.

**Saupoudrer** sur toile de cuisson, à travers des chablon de formes rectangulaire, carré ou ronds et enfourner à 140/150°C.

Dès que la poudre est fondue et brillante retirer du four **Conserver** à l'abri de l'humidité.

## ECUME VANILLE CARAMÉLISÉ ET CITRON

Sucre semoule.....	30 g
Pâte de gousses de vanille <b>NOROHY</b> .....	4 g
Lait entier UHT .....	320 g
Zeste de citron jaune .....	1,3 g
Proespuma à froid SOSA.....	19 g



## MONTAGE ET FINITION

**Caraméliser** le sucre semoule et lorsqu'on obtient une couleur ambrée, ajouter la pâte pour la torrifier.  
**Verser** rapidement le lait préalablement chauffé sur le caramel.  
**Ajouter** les zestes de citron et laisser infuser.  
**Tamiser** et **ajouter** la Proespuma à froid et **mixer** jusqu'à obtenir une texture bien lisse.  
**Laisser** reposer environ 20 min.  
**Verser** dans un siphon et **visser** 2 cartouches de gaz. Utiliser.

## STREUSEL PRESSÉ INSPIRATION AMANDE

Streusel Amande (sans gluten/sans lactose) ..... **170 g**  
Inspiration Amande ..... **83 g**

Une fois le streusel cuit et refroidi, le concasser.  
Le **mélanger** délicatement avec la couverture fondue  
**Utiliser** aussitôt ou **conserver** à température ambiante.

## STREUSEL AMANDE (SANS GLUTEN/SANS LACTOSE)

Amande blanchie poudre extra fine SOSA ..... **45 g**  
Cassonade ..... **45 g**  
Farine de riz ..... **40 g**  
Fleur de sel ..... **0,8 g**  
Huile de Noix de Coco désodorisée ..... **35 g**  
Eau minérale ..... **10 g**

**Mélanger** la poudre d'amandes, la cassonade, la farine de riz et la fleur de sel.  
**Fondre** à environ 40°C l'huile de coco et ajouter l'eau à 40°C.  
**Mélanger** l'ensemble.  
**Répartir** de façon régulière sur une plaque muni d'un tapis perforé.  
**Cuire** à 150°C jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde.

**Cuire** le biscuit à 165°C environ 6/8 min en plaque silicone à rebords sur une épaisseur d'environ 6 mm. Dès la sortie du four, déposer le biscuit sur une grille pour stopper la cuisson puis 5 min plus tard, déposer un film plastique pour protéger la surface du biscuit et éviter qu'il ne sèche.

**Réaliser** le praliné coulant vanille et le dresser (environ 15 g) à l'aide d'un entonnoir à piston dans les moules boules silicone de 27 mm de diamètre.

**Surgeler.**

**Découper** les biscuits en rectangle de 14 x 8,5 cm et faire un léger biseau sur la longueur.

Dans un cercle de 5 cm de diamètre, chemisé d'un rhodoid de 8 cm, placer le biscuit découpé pour obtenir un cylindre.

**Placer** au fond du cercle un peu de streusel pressé (8 g /dessert).

**Foisonner** la ganache montée vanille afin d'obtenir une texture très souple et légère.

**Garnir** le fond du cylindre avec un peu de ganache montée, **démouler** la bille congelée de praliné coulant et l'insérer bien au centre dans la ganache montée.

**Recouvrir** de ganache montée tout en laissant un espace dans le cylindre pour placer en dernière minute l'écume vanille caramélisée.

**Réserver** au réfrigérateur pour laisser décongeler la bille de praliné afin qu'elle retrouve sa texture liquide.

**Tamiser** la poudre d'opaline sur un chablon de la même taille que le biscuit et cuire quelques minutes à 160°C afin de refondre les cristaux de sucre.

**Réchauffer** les rectangles d'opaline pour les assouplir puis les enrouler à l'extérieur autour d'un cercle de même diamètre que le cylindre.

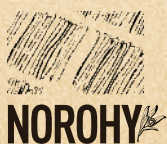
**Démouler** le cylindre de biscuit et ganache et le placer au centre d'une assiette.

**Placer** délicatement le cylindre d'opaline autour du dessert

**Préparer** le siphon avec l'écume vanille caramélisée et la déposer (environ 15 g/dessert) au sommet du cylindre.

**Servir** aussitôt.

Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :  
Philippe GIVRE  
Chef Pâtissier Exécutif de L'École Valrhona

  @norohyvanille  
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites  
hors usage privé.

Crédit photographique :  
Studio des fleurs

