

NOROHY



• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •



RICETTARIO
RESTAURATORI 2024

EDITORIALE

Norohy si impegna ad offrire una gamma completa di ingredienti di alta qualità. Il nostro punto di forza è la ricca e intensa gamma di aromi. Ecco perché ogni anno ampliamo la nostra gamma di aromi con prodotti **derivati dalla vaniglia, dalla pasta di caffè e ora dalle acque floreali.**

Nel corso degli anni, **Norohy** ha stretto solide collaborazioni con gli chef. Questa conoscenza sul campo guida ogni nostra innovazione. Ci permette di soddisfare e talvolta anticipare le esigenze dei laboratori.

In particolare, sappiamo quanto sia importante stare al passo con i ritmi di produzione in cucina e controllare il costo delle materie prime nelle ricette. Ecco perché le nostre **innovazioni combinano la qualità del sapore con la facilità d'uso.** Il nostro obiettivo è semplificare la vostra cucina quotidiana e farvi risparmiare tempo, con piatti che siano deliziosi come sempre. **Questo è lo spirito che sta alla base di Vanifusion, la pasta di bacche di vaniglia, e di Tadoka, la giusta quantità di vaniglia.**

Infine, ci impegniamo a farlo insieme ai produttori. In questo modo, possiamo **garantire la tracciabilità delle nostre materie prime.** **Norohy** si impegna inoltre a sviluppare pratiche agricole virtuose come **l'agroforestazione e l'agricoltura biologica.**

Sapevate che oltre il 90% dei prodotti che vendiamo proviene da agricoltura biologica?

Sono tutti questi sforzi, uniti alla vostra creatività, a rendere eccezionale ogni boccone. Continuiamo a essere coraggiosi e a impegnarci insieme...



SOMMARIO

5 idee per promuovere la gamma Norohy	4
Delizia alla pesca	6
Madeleine	8
Crostata mirage.....	10
Millefoglie di vaniglia	13
Babà-bouton al rum vanigliato.....	15
Crème brulée ai baccelli di vaniglia.....	17
Blanc manger frutti rossi e rabarbaro candito.....	19
Pesche grigliate	21
Tartelletta a strati di cioccolato	23
Irish coffee.....	25
Comina	28
Vainilla Quemada	31
Baba Rolls	33
Canelés Estriados.....	36
Orohena, l'île flottante revisitata.....	38
Oriwa, tartelletta alla vaniglia e olive.....	40
Pavlova vaniglia ribes nero	43
Soufflé pera vaniglia.....	45
Coupelle dalmatie	47
Fiore di mango	49
Isla, pavlova fresa vaniglia e ibisco	51
Opale de Rose	54
Rosa	57
La gamma Norohy	59



5 IDEE PER PROMUOVERE LA GAMMA NOROBY NEL VOSTRO LOCALE

01



CREARE MENU A TEMAS

Non c'è niente di meglio che creare un menu a tema per valorizzare un ingrediente prestigioso.

Avete mai creato un menu intorno alla vaniglia, al caffè o alle acque floreali?

La vaniglia è intramontabile e può essere utilizzata sia in piatti dolci che salati. Un menu «acque floreali» è ideale per San Valentino, la festa della mamma, la primavera o l'estate.

Alla fine del menu, specificate i criteri di scelta degli ingredienti per evidenziare i vostri fornitori e le vostre catene di approvvigionamento.

OFFRIRE UN MENU DI BEVANDE ORIGINALE

Il consumo di alcolici nei ristoranti è in forte calo... Tutti cercano anche di salvaguardare il portafoglio limitando il numero di piatti o saltando l'aperitivo.

Per incrementare il cestino medio, proponete una formula con **una bevanda analcolica: un'acqua aromatizzata, un infuso di acqua floreale, un cocktail che combina vaniglia e frutta...** Create combinazioni gourmet e offrite un'esperienza di gusto nuova e completa.

02



03



OFFRITE AI VOSTRI CLIENTI UN'ESPERIENZA DI DEGUSTAZIONE ORIGINALE

La preparazione può avvenire in cucina, ma i vostri clienti amano i piccoli tocchi che vengono aggiunti all'ultimo minuto in sala...

La salsa versata sul piatto, che sprigiona aromi floreali, o la guarnizione di Tadoka grattugiata.

Sono questi piccoli momenti che risvegliano i sensi e rendono l'esperienza unica e memorabile.

CONDIVIDETE LE VOSTRE INIZIATIVE ONLINE

Per incoraggiare il marketing virale, **fate in modo che la gente parli di voi sul web!**

Pubblicate le vostre schede, postate foto gourmet e, quando la scheda cambia, **condividete una delle vostre ricette.**

Non dimenticate di mostrare qualche **gesto tecnico** o di **filmare la preparazione dei vostri piatti** in Reel condivisi su Instagram.

04



UN INVITO IN CUCINA

Realizzare brevi video in cucina che mostrino gli ingredienti del mese e il modo in cui lo chef li utilizza.

In meno di un minuto, mostrate il vostro impegno nei confronti dei vostri settori.

Prendete spunto dagli **Indispensabili della vaniglia NOROHY** per spiegare le origini e le varietà della vaniglia...

Non dimenticate di mostrare la flessibilità del baccello facendogli un nodo, come uno dei criteri di qualità!



Scoprite la guida sul nostro sito web
GLI INDISPENSABILI NOROHY



05

DELIZIA ALLA PESCA



PER 12 PEZZI

PESCA AL VINO ROSSO

Vino rosso	2000 g
Zucchero	215 g
Acqua di fiori d'arancio.....	45 g
Arance.....	2 uds.
Limoni.....	2 uds.
Pesche bianche	6 uds.

In una casseruola, **mettere** il vino rosso, lo zucchero e i fiori d'arancio. Aggiungere le arance e i limoni tagliati in quarti.

Tagliare le pesche a metà, togliere il nocciolo e metterle nello sciroppo di vino. Cuocere a fuoco basso finché le pesche non diventano morbide.

Ricoprire con la pellicola a contatto e conservare in frigorifero fino al giorno dopo.

MOUSSE DI FORMAGGIO FRESCO TIPO YOGURT

Formaggio fresco tipo yogurt 40%	260 g
Acqua di fiori d'arancio.....	20 g
Albumi.....	40 g
Zucchero	25 g
Panna UHT 35%	160 g

Mescolare il formaggio fresco e l'acqua di fiori d'arancio.

Montare gli albumi a neve con lo zucchero.

Mescolare gli albumi con il formaggio fresco e, per finire, aggiungere la panna montata.

Disporre la mousse in un setaccio a maglie fini e coprire.

Mettere da parte su una teglia bordata in frigorifero per tutta la notte.

PASTA BRIK CROCCANTE AL PEPE

Fogli di pasta brik.....	12 uds.
Burro disidratato 84%.....	200 g
Zucchero a velo.....	50 g
Pepe nero in grani	QB

Spennellare del burro fuso su ogni foglio di pasta brik.

Cospargere lo zucchero a velo e il pepe nero macinato.

SUCCO DI VINO ROSSO/FIORI D'ARANCIO

Pesca al vino rosso.....	240 g
Acqua di fiori d'arancio.....	10 g

Recuperare il succo delle pesche al vino rosso e ridurre fino a ottenere uno sciroppo denso. **Aggiungere** l'acqua di fiori d'arancio e mettere da parte.

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Il giorno prima, preparare le pesche in camicia nel vino rosso e la mousse di formaggio fresco.

Sbollentare le pesche fresche per poterle sbucciare più facilmente. Far asciugare le bucce di pesca su un tappetino di silicone in forno per 12 ore.

Il giorno stesso, **preparare** i fogli di pasta brik al pepe, accartocciandoli in un cerchio di 10cm di diametro (vedi foto).

Cuocere a 170°C per circa 12 minuti, lasciar raffreddare.

Preparare la riduzione di vino rosso.

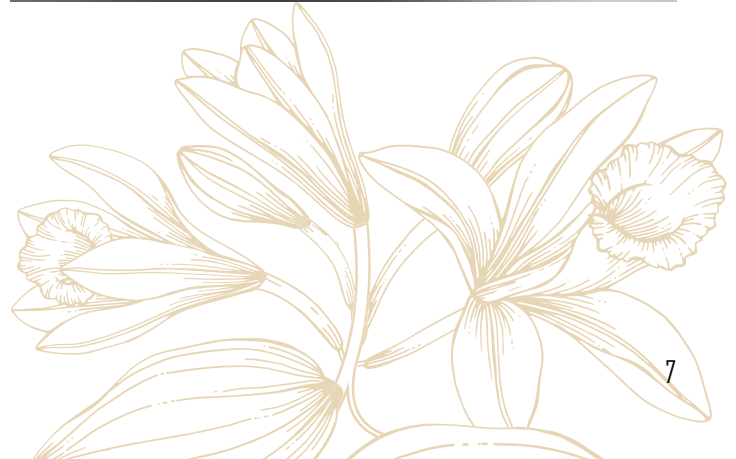
Tagliare le pesche fresche, sbucciate il giorno prima, a brunoise.

Scolare le pesche in camicia nel vino e spennellarle con la riduzione.

Disporre il foglio di pasta brik accartocciato sul piatto, guarnire con un po' di brunoise di pesche e adagiarvi sopra una mezza pesca in camicia.

Accanto al cestino, disporre un cucchiaino di mousse di formaggio fresco e guarnire con un po' di pepe e una buccia di pesca essiccata.

Terminare versando la salsa al vino rosso sulle pesche.



MADELEINE AI FIORI D'ARANCIO NOROBY



PER 40 PEZZI

MADELEINE AI FIORI D'ARANCIO

Burro disidratato 84%	270 g
Miele	40 g
Uova intere.....	195 g
Latte intero UHT	80 g
Zucchero cristallo	175 g
Farina 0.....	250 g
Lievito chimico SOSA	12 g
Acqua di fiori d'arancio NOROHY	65 g

Preparare un burro nocciola, aggiungere il Miele e lasciar raffreddare.

Mescolare le uova, il latte e lo zucchero temperato, aggiungere la farina e il lievito setacciati.

Incorporare il burro tiepido e i fiori d'arancio.

Ricoprire con della pellicola a contatto e conservare in frigorifero.

GLASSATURA MADELEINE AI FIORI D'ARANCIO

Zucchero a velo.....	215 g
Succo di limoni	20 g
Acqua di fiori d'arancio NOROHY	10 g

Mescolare lo zucchero a velo, il succo di limone e l'acqua di fiori d'arancio. Utilizzare immediatamente.

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Preparare l'impasto per le madeleine.

Pesare 27g per stampo, cuocere per 4 minuti a 210°C e poi 5 minuti a forno spento.

Sformare, glassare la superficie con un pennello e infornare per 2 minuti a 170°C.

Lasciar raffreddare.





CROSTATA MIRAGE



BURRO MANIPOLATO

Burro disidratato 84%	220 g
Farina 00	90 g

Con uno sbattitore a frusta piatta, **unire** il burro piatto e la farina.

I due elementi devono essere ben mescolati prima di fermare lo sbattitore.

Estrarre il burro manipolato e modellarlo a forma rettangolare.

Coprire l'impasto e conservare in frigorifero a 2°C per circa 6 ore.

SFOGLIATURA 2 DOPPI GIRI

Sale	6 g
Acqua minerale	100 g
Burro disidratato 84%	65 g
Farina 1	220 g
Aceto di vino bianco	2 g
Burro manipolato	310 g

Sciogliere il sale nell'acqua fredda.

Con uno sbattitore a frusta piatta, lavorare il burro piatto con la farina.

Aggiungere il composto di acqua e sale.

Mescolare rapidamente.

È fondamentale non lavorare eccessivamente l'impasto per evitare di indurirlo.

Togliere l'impasto dal recipiente e conferirgli una forma rettangolare lunga il doppio del burro manipolato.

Coprire bene l'impasto e conservare a 2°C per circa 6 ore.

*Opzionale: l'aceto è necessario in caso di conservazione prolungata in frigorifero o nel congelatore.

Mettere il burro manipolato nell'impasto ed eseguire due doppi giri con 6 ore di riposo a 2°C tra un giro e l'altro.

BISCOTTO VIENNESE CLASSICO

Tuorli	30 g
Uova intere	85 g
Zucchero	65 g
Albumi	55 g
Zucchero	20 g
Farina 00	45 g

Montare i tuorli, le uova e la grande quantità di zucchero con lo sbattitore.

Montare gli albumi e aggiungervi la piccola quantità di zucchero.

Mescolare gli albumi al primo composto e aggiungere la farina setacciata.

Pesare il biscotto e stenderlo in maniera uniforme su un tappetino di silicone.

BAGNA AI FIORI D'ARANCIO

Acqua minerale	150 g
Zucchero	40 g
Acqua di fiori d'arancio NOROHY	10 g

Portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero. Lasciar raffreddare.

Aggiungere l'acqua di fiori d'arancio.

Conservare in frigorifero.

CREMA DIPLOMATICA AI FIORI D'ARANCIO

Latte intero UHT	540 g
Uova intere	100 g
Zucchero	80 g
Amido di mais	50 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	6 g
Acqua d'idratazione	30 g
Acqua di fiori d'arancio NOROHY	35 g
Panna UHT 35%	160 g

Portare a ebollizione il latte e versare sul composto di uova, zucchero e amido. Cuocere il tutto fino a ebollizione.

Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Raffreddare rapidamente.

Livellare la crema pasticcera e aggiungere l'acqua di fiori d'arancio, quindi incorporare la panna montata.

Utilizzare immediatamente.

NAPPAGE ABSOLU NEUTRO DA SPRUZZARE

Nappage Absolu Cristal	180 g
Acqua minerale	20 g

Portare a ebollizione l'Absolu Cristal nappage neutro con l'acqua.

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



PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Mandorle bianche sfilettate **SOSA**..... **QB**
Baccelli di vaniglia bio del Madagascar **NOROHY**..... **QB**
Prugne mirabelle..... **1300 g**

Preparare la sfoglia.

Preparare il biscotto, stenderne 600 g per teglia 40×60 e cuocere a 230°C per circa 6 minuti in forno ventilato.

Preparare la bagna.

Stendere la pasta sfoglia a 2 mm, quindi tagliarla in cerchi di 9 cm.

Disporre un disco di pasta sfoglia su uno stampo svasato, capovolto e con un diametro di 6 cm.

Bucherellare il fondo, quindi disporre un tappetino in silicone e una teglia sopra i dischi di pasta sfoglia per evitare che si gonfino.

Cuocere in forno a 180°C per 40 minuti. Lasciar raffreddare.

Ritagliare dei cerchi di biscotto da 6 cm e intingerli nello sciroppo.

Preparare la crema diplomatica, quindi, usando una tasca con bocchetta da 10 mm, disporre 25 g di crema diplomatica nella base di pasta sfoglia.

Disporre il disco di biscotto imbevuto e poi posizionare altri 25 g di crema diplomatica a 2/3 mm prima del bordo.

Lavare le prugne mirabelle e tagliarle a metà.

Rimuovere il nocciolo.

Disporre le prugne mirabelle in modo uniforme sulla crema diplomatica.

Riscaldare il nappage Absolu e l'acqua, poi glassare le mirabelle. Disporre qualche mandorla tostata e spolverare con la polvere di vaniglia usando un setaccio.



MILLEFOGLIE
DI VANIGLIA



PER 10 PORZIONI

SFOGLIA INVERTITA

Burro disidratato 84%.....	350 g
Farina 0.....	125 g
Farina 0.....	295 g
Sale.....	10 g
Aceto di vino bianco.....	5 g
Acqua.....	120 g
Burro sciolto.....	95 g

Attenzione è preferibile realizzare per prima cosa il secondo impasto e, prima della stratificazione, realizzare il primo al fine di facilitarla.

PRIMO IMPASTO

Con il gancio a foglia **mescolare** il burro con la minor quantità di farina, quindi **modellare** un pezzo di impasto in forma quadrata.

SECONDO IMPASTO

Con il gancio a foglia **impastare** la maggior quantità di farina con sale, acqua, aceto e burro fuso (tiepido), quindi **formare** un quadrato e lasciare riposare.

STRATIFICAZIONE

Collocare il secondo impasto al centro del primo, quindi **dare** un doppio giro. Lasciare riposare. **Dare** un altro doppio giro quindi lasciare riposare. **Eseguire** un giro semplice, lasciar riposare durante la notte e dare un altro giro semplice finale, **stendere** e **ritagliare**.

CREMA PASTICCERA VANIGLIATA

Latte intero.....	450 g
Zucchero.....	120 g
Tuorli.....	145 g
Panna in polvere.....	45 g
Panna da montare.....	180 g
Farina.....	20 g
Burro disidratato 84%.....	70 g
Baccello di vaniglia NOROHY	20 g

Far bollire il latte, la panna e la vaniglia precedentemente incisa e raschiata.

Sbiancare i tuorli con lo zucchero quindi **aggiungere** la farina e la panna in polvere.

Versare il liquido caldo sui tuorli quindi **riportare** tutto a ebollizione.

Togliere dal fuoco, a 60°C **aggiungere** il burro.

Lisciare e **conservare** al fresco.

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Panna UHT 35 %.....	200 g
Zucchero a velo.....	QB

Stendere la pasta sfoglia a 2 mm di spessore.

Ritagliare in una teglia da 40 cm x 60 cm e lasciare a riposo.

Cuocere a 160°C. A metà cottura, **girare** la teglia per pasta sfoglia, quindi **posizionare** sopra un'altra teglia, fino alla fine della cottura. La colorazione finale dev'essere dorata al centro. **Conservare**.

Montare la panna UHT. **Lisciare** la crema pasticcera e **aggiungere** la panna montata.

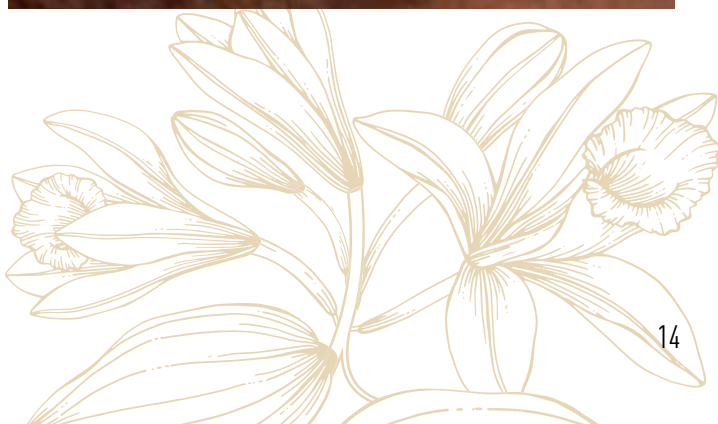
Ritagliare la teglia per sfoglia in rettangoli di 10 cm x 5 cm.

Dividere al centro ciascun rettangolo di sfoglia per ottenere uno spessore fine e regolare in ciascuno di essi.

In un piatto, **posizionare** un rettangolo di pasta sfoglia, poi usando una tasca con bocchetta liscia n°4, **aggiungere** circa 20 g di crema pasticcera.

Ripetere questa operazione 5 volte.

Cospargere con zucchero a velo l'ultimo rettangolo, quindi caramellare usando il cannello. **Posizionare** sull'ultimo strato di crema



.....
BABÀ-BOUTON
AL RUM VANIGLIATO



PER 20 - 25 BICCHIERINI

IMPASTO PER BABÀ

Farina forte	355 g
Uova intere	280 g
Sale	6 g
Lievito per panetteria	60 g
Zucchero	90 g
Burro disidratato 84%	215 g

Impastare la farina, le uova, il sale e il lievito fino a quando l'impasto è omogeneo e si stacca facilmente dalla terrina.

Aggiungere gradualmente lo zucchero e il burro sciolto tiepido. **Guarnire** degli stampi flexipan di forma semisferica dal diametro di 3 cm. **Lasciar lievitare** a vapore.

Cuocere a 200°C per alcuni minuti per iniziare la lievitazione in modo regolare.

Abbassare quindi a 170-175°C per 12-14 minuti. **Conservare**.

BAGNA ALLA VANIGLIA

Acqua	1 500 g
Zucchero	750 g
Baccello di vaniglia NOROHY	28 g

Portare ad ebollizione l'acqua, lo zucchero e la vaniglia incisa e raschiata. **Raffreddare**.

RUM VANIGLIATO

Bagna alla vaniglia	375 g
Rum Angostura	650 g

Filtrare la bagna per ottenere uno sciroppo chiaro. **Mescolare** a freddo con il rum. **Conservare** al fresco.

CREMA LEGGERA VANIGLIATA

Panna UHT 35%	1400 g
Mascarpone	210 g
Baccello di vaniglia NOROHY	16 g
Zucchero a velo	85 g

Incidere e **raschiare** i baccelli di vaniglia. **Aggiungere** la polpa di vaniglia nella panna e nel mascarpone. **Aggiungere** lo zucchero e **montare** fino ad ottenere una crema morbida, liscia e leggera.

OPZIONE

Per una migliore diffusione della vaniglia, è possibile lasciare riposare i baccelli incisi e raschiati nella panna durante la notte, quindi aggiungere il mascarpone e lo zucchero.

VERSIONE BICCHIERINI INDIVIDUALI

Una volta che lo sciroppo si è raffreddato, **mettere** i babà in un candissoire e ricoprirli con lo sciroppo.

Girare i babà dopo 15 minuti e **lasciarli** a bagno nello sciroppo per una notte in frigorifero. Il giorno dopo, **sgocciolarli**.

Posizionare 6-8 babà imbevuti e sgocciolati nei bicchierini.

Rifinire con rum alla vaniglia fino a ricoprire i babà.

Montare la panna leggera e, usando una bocchetta scanalata, **creare** una rosetta sopra i babà.

Livellare la panna a livello del bicchiere con una spatola.

Proteggere con un sottile disco di copertura Ivoire, precedentemente temperato e steso tra due fogli chitarra, quindi ritagliato con cristallizzazione del diametro dei bicchierini utilizzati.

VERSIONE BOCCALE DA ASPORTO

Riempire tre quarti dei barattoli di babà imbevuti e sgocciolati.

Aggiungere i baccelli di vaniglia usati per lo sciroppo.

Ricoprire i babà riempiendo il barattolo con rum alla vaniglia.

Chiudere ermeticamente i barattoli e conservarli in frigorifero.





CRÈME BRULÉE
AI BACCELLI DI VANIGLIA

PER CIRCA 20 PERSONE

PREPARATO PER CRÈME BRÛLÉE NOROHY

Latte intero.....	510 g
Panna da montare 35 %.....	2 000 g
Tuorli.....	760 g
Zucchero	250 g
Baccello di vaniglia NOROHY	48 g

Incidere ed **estrarre** la polpa di vaniglia, **metterla** nel latte con le scorze incise.

Riscaldare e **lasciare riposare** per una notte.

Aggiungere la panna, i tuorli e lo zucchero.

Versare in piatti o piatti di porcellana.

Cuocere a 90°C fino ad ottenere una crema liscia e tremolante.

Conservare al fresco.

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Zuccherare una prima volta le creme brûlée raffreddate.

Pulire i bordi della porcellana, quindi **caramellare**, **zuccherare** una seconda volta e **caramellare** di nuovo.



CONSIGLIO DA CHEF

Per mantenere i semi di vaniglia sospesi nel cuore della crema brûlée, far bollire la panna e il latte con la vaniglia incisa e raschiata.

Quindi versare il liquido sulla miscela di zucchero e tuorlo.

Nota bene: la consistenza al palato risulterà essere più grassa rispetto alla ricetta iniziale.



.....

BLANC MANGER AI SEMI DI VANIGLIA,
GIARDINO DI FRUTTI ROSSI E RABARBARO CANDITO



PER 10 DESSERT

BLANC MANGER ALLA VANIGLIA

Ricotta 40 %	335 g
Panna UHT 35 %	335 g
Zucchero	65 g
Gelatina in polvere.....	10 g
Acqua	50 g
Baccello di vaniglia NOROHY	12 g

Mescolare la gelatina in polvere con acqua.

Riscaldare la ricotta e aggiungere lo zucchero semolato e la vaniglia precedentemente raschiata.

Mescolare la crema fino ad ottenere una consistenza schiumosa.

Sciogliere la gelatina nel microonde quindi **aggiungere** la ricotta calda. A 35°C, **aggiungere** la panna.

Versare in un cubo di acciaio inossidabile di 5 cm x 5 cm e **conservare** al freddo.

RABARBARO ALLA VANIGLIA CANDITO AL FORNO

Rabarbaro	2 kg
Zucchero di canna	QB
Baccello di vaniglia NOROHY	8 g

Sbucciare il rabarbaro e tagliarlo in sezioni di 12 cm.

Incidere e **grattugiare** i baccelli di vaniglia, quindi **spargere** i semi sulle sezioni di rabarbaro.

Mettere in un candissoire, quindi **cospargere** di zucchero di canna la superficie del rabarbaro.

Cuocere a 100°C per alcuni minuti. Il cuore del rabarbaro deve rimanere croccante.

OPALINA ALLA VANIGLIA

Fondente da pasticceria.....	600 g
Glucosio.....	400 g
Baccello di vaniglia NOROHY	8 g

Cuocere il fondente, il glucosio e la vaniglia precedentemente incisa fino a 155°C.

Distribuire su un foglio siliconato e lasciar raffreddare.

Conservare in un contenitore ermetico fino al momento della cottura.

Cospargere leggermente la polvere su un tappetino in silicone.

COTTURA

Cuocere in forno a 140-150°C in modo che la polvere si scioglia.

Appena la polvere risulta sciolta e lucida, **togliere** dal forno.

Conservare al riparo dall'umidità.

SALSA DI LAMPONE

Polpa di lampone.....	85 g
Glassa neutra Absolu Cristal.....	55 g
Succo di limone.....	1/2

Mescolare la polpa di lampone, la glassa e il succo di limone.

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Lamponi	100 g
Ribes nero	50 g
Fragole	100 g
Fragole di bosco	50 g
Germogli di pisello	QB

Collocare al centro del piatto un cubo di blanc manger.

Aggiungere una sezione di rabarbaro candito e alcuni frutti rossi accompagnati da alcuni germogli acerbi di pisello.

Decorare il blanc manger con le opaline.



.....
PESCHE GRIGLIATE CON
GELATO ALLE MANDORLE DOLCI



SFOGLIA INVERTITA

Burro disidratato 84%.....	280 g
Farina T55	100 g
Farina T55	236 g
Sale	8 g
Aceto di vino bianco	2 g
Acqua	100 g
Burro sciolto	80 g

PRIMO IMPASTO

Con il gancio a foglia **mescolare** il burro con la quantità minore di farina, quindi **modellare** un pezzo di impasto in forma quadrata.

SECONDO IMPASTO

Con il gancio a foglia **impastare** la quantità maggiore della farina con sale, acqua, aceto e burro sciolto (tiepido).

Formare un quadrato e lasciar riposare.

STRATIFICAZIONE

Collocare il secondo impasto al centro del primo, poi **dare** un doppio giro.

Lasciar riposare quindi dare un altro doppio giro.

Lasciar riposare quindi dare un giro semplice.

Lasciare riposare per una notte.

Dare un ultimo giro semplice poi **stendere** e **ritagliare**.

—

Attenzione, è preferibile effettuare il secondo impasto e, prima della stratificazione, realizzare il primo al fine di facilitarla.

GELATO ALLA PASTA DI MANDORLE 50%

Pasta di mandorle di Provenza 50%.....	500 g
Latte intero.....	1 480 g
Latte in polvere 0 % MG	60 g
Zucchero	25 g
Estabilizzante per gelato	8 g
Zucchero invertito	90 g
Panna da montare 35 %.....	110 g

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

Amalgamare con una frusta o un frullatore la pasta di mandorle in un po' di latte intero prelevato dalla quantità totale.

Mettere il latte intero rimasto nel pastorizzatore impostato su alta pastorizzazione o in una casseruola.

Quando la miscela raggiunge circa 30°C, **aggiungere** il latte scremato in polvere, lo zucchero, lo stabilizzante, lo zucchero invertito e la panna.

A 45°C, **aggiungere**, mescolando bene, la pasta di mandorle stesa.

Eeguire il ciclo di pastorizzazione completo.

Lasciar riposare per 12 ore a +4°C. **Frullare**.

Dopo l'estrusione del gelato, **conservare** le vaschette chiuse a -18/-20°C.

ARLETTE CROCCANTI

Zucchero	60 g
Sfoglia invertita.....	400 g
Baccello di vaniglia NOROHY	4 g

Abbassare la pasta sfoglia a 2,5 mm di spessore.

Ritagliare in teglia di 30 cm × 40 cm.

Incidere il baccello di vaniglia ed **estrarre** la polpa.

Mescolare i semi ottenuti con lo zucchero semolato.

Cospargere con lo zucchero vanigliato metà della teglia per sfoglia, quindi **arrotolarla**.

Chiudere il rotolo ottenuto in pellicola trasparente.

Conservare al fresco.

Ritagliare il rotolo in rondelle di 2 mm, quindi **stendere** tra due fogli di cottura a 1 mm di spessore.

Cuocere tra due teglie mantenendo i due fogli di cottura, fino ad ottenere un colore dorato uniforme.

Conservare al riparo dall'umidità.

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Pesche bianche.....	2 000 g
Pesche gialle.....	2 000 g
Miele d'acacia	400 g
Burro disidratato 84%.....	400 g
Rosmarino.....	QB
Baccello di vaniglia NOROHY	QB

Tagliare le pesche a metà. **Lavare** usando acqua bollente e poi acqua ghiacciata. **Conservare** in frigorifero.

Nel frattempo, **riscaldare** un po' di miele e burro (di uguale peso).

Aggiungere un rametto di rosmarino, un quarto di baccello di vaniglia inciso e tre mezza pesche di vari colori.

Inumidire regolarmente e **grigliare** a fuoco lento.

Rovesciare le metà di pesca su un piatto.

Deglassare il burro e il miele con un po' d'acqua, quindi **cospargere** le pesche.

Posizionare il rametto di rosmarino e la vaniglia, **aggiungere** una quenelle di gelato alle mandorle e alcune Arlette.

TARTELLETTA A STRATI DI CIOCCOLATO



PER 24 TARTELLETTE

PASTA FROLLA VANIGLIA

Burro disidratato 84%.....	240 g
Sale fino.....	4 g
Zucchero a velo.....	180 g
Farina di mandorle.....	60 g
Uova intere.....	100 g
Farina 0.....	120 g
Farina 0.....	350 g
Baccello di vaniglia NOROHY	24 g

Realizzare una miscela iniziale con il burro ammorbidito, il sale da cucina, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, le uova, i baccelli di vaniglia raschiati e la quantità minore di farina.

Non appena la miscela è omogenea, **aggiungere** la quantità maggiore di farina restante in modo piuttosto rapido.

Distribuire tra due fogli di plastica e **conservare** nel congelatore.

MCELLEUX VANIGLIA

Farina di mandorle.....	70 g
Amido di mais	10 g
Zucchero	80 g
Uova intere	50 g
Tuorli.....	22 g
Panna da montare 35 %.....	70 g
Lievito chimico.....	1 g
Baccello di vaniglia NOROHY	24 g

Mescolare la farina di mandorle, l'amido di mais, lo zucchero semolato, il lievito chimico e i baccelli di vaniglia raschiati.

Aggiungere panna, uova e tuorli, **mescolare** e **conservare**.

STILE CRÈME BRÛLÉE

Panna UHT 35 %.....	220 g
Latte intero.....	45 g
Tuorli.....	45 g
Zucchero	30 g
Gelatina in polvere 200 Bloom	2 g
Acqua	10 g
Baccello di vaniglia NOROHY	48 g

Portare a ebollizione la panna e il latte con i baccelli di vaniglia incisi, **lasciare** in infusione e rivestire di pellicola per circa 2 ore.

Filtrare e **regolare** il peso del liquido.

Mescolare i tuorli con lo zucchero.

Cuocere il tutto a 84°C. **Filtrare** e **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata.

GANACHE VANIGLIA

Panna UHT 35 %.....	110 g
Acqua minerale	60 g
Natur Emul.....	1,5 g
Gelatina in polvere 200 Bloom	1,5 g
Acqua	6 g
Copertura Opalys 33 %	90 g
Baccello di vaniglia NOROHY	28 g

Riscaldare l'acqua e la panna e mettere in infusione con i baccelli di vaniglia raschiati. **Filtrare**.

Aggiungere il Natur Emul e far bollire.

Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.

Versare progressivamente il preparato sul cioccolato precedentemente sciolto.

Mescolare il prima possibile per perfezionare l'emulsione.

Lasciare che cristallizzi preferibilmente per una notte a temperatura ambiente.

CHANTILLY

Panna UHT 35 %.....	125 g
Zucchero	20 g
Panna UHT 35 %.....	125 g
Baccello di vaniglia NOROHY	24 g

Mettere in infusione i baccelli di vaniglia raschiati con la prima metà della panna e lo zucchero semolato per circa 2 ore.

Filtrare e **rettificare** il peso della panna.

Aggiungere il resto della panna e **conservare** in frigorifero.

Montare la crema chantilly fredda e **utilizzare** immediatamente.

DECORAZIONE TARTELLETTA

Copertura Araguani 72%.....	350 g
-----------------------------	-------

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Preparare il biscotto morbido, la pasta frolla alla vaniglia e la ganache alla vaniglia.

Scurire le tartellette e **cuocerle** a 150°C per circa 15 minuti.

Versare circa 12 g di biscotto morbido per tartelletta e cuocere a 160°C per circa 10 minuti. **Lasciar raffreddare**.

Preparare la crème brûlée alla vaniglia quindi **versare** fino al bordo del tortino. **Conservare** in frigorifero.

Utilizzando una copertura Araguani precristallizzata al 72%, **realizzare** dei punti su una striscia di foglio chitarra, **ricoprire** con un secondo foglio chitarra e **pressare**.

Separare i due fogli e su un lato **versare** circa 4 gr di ganache alla vaniglia direttamente sul cioccolato.

Ricoprire con il secondo foglio in modo tale che la ganache alla vaniglia rimanga tra le due gocce di cioccolato, quindi **ritagliare** con una fustella a 7 cm di diametro. **Lasciar** cristallizzare in frigorifero.

Usando una copertura Araguani decristallizzata, **sovrapporre** le 3 decorazioni guarnite ed **incollare** quindi sulle tartellette.

Mescolare la crema chantilly, quindi **realizzare** una rosetta e **terminare** grattugiando qualche fava di cioccolato sopra le tartellette.

IRISH COFFEE



PER 25 PEZZI

GANACHE MONTATA GELATA AL WHISKY

Latte intero UHT	140 g
Destrosio SOSA	155 g
Glucosio DE60 SOSA	155 g
Trealosio in polvere SOSA	70 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	5 g
Acqua d'idratazione	25 g
Cioccolato OPALYS 33%	210 g
Panna UHT 35%	710 g
Whisky	55 g

Scaldare il latte e a 25/30°C aggiungere il destrosio, il glucosio DE60 e il trealosio.

Scaldare a 85°C e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.

Versare gradualmente il composto caldo sul cioccolato.
Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

Raffreddare il composto, poi aggiungere la panna fredda, il whisky e mixare di nuovo.

Conservare in frigorifero e **lasciar cristallizzare**, idealmente per 12 ore. **Montare**.

GELATO PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ

Latte intero UHT	825 g
Leche in polvere 1% MG SOSA	50 g
Zucchero	170 g
Glucosio in polvere DE33 SOSA	90 g
Destrosio SOSA	60 g
Panna UHT 35%	255 g
Pasta di chicchi di caffè NOROHY	35 g
Gomma di guar SOSA	2 g
Gomma di carruba SOSA	2 g
Natur Emul SOSA	4 g

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

In ordine, **versare** l'acqua o il latte nel pentolino o pastorizzatore.

A 25°C, **aggiungere** il latte in polvere.

A 30°C, **aggiungere** gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato e destrosio).

A 40°C, **incorporare** i prodotti grassi (panna, pasta di caffè).

A 45°C, **aggiungere** il composto stabilizzante/emulsionante addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.

Rendere omogeneo il composto per far esplodere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.

Lasciare riposare il mix per almeno 12 ore.

Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.

Congelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.

STREUSEL RICOMPOSTO PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ

Streusel alla mandorla pasta di chicchi di caffè.....	150 g
Eclat d'Or	150 g
Cioccolato DULCEY 35%	150 g

Tritare finemente lo streusel al caffè cotto e mescolarlo con il resto degli ingredienti.

STREUSEL ALLA MANDORLA PASTA DI CAFFÈ

Burro disidratato 84%	40 g
Zucchero di canna	40 g
Farina 0	40 g
Farina di mandorle bianche extra fine SOSA	40 g
Fior di sale	0,5 g
Pasta di chicchi di caffè NOROHY	5 g

Mescolare tutti gli ingredienti insieme. Setacciare.

Cuocere a 160°C per circa 12 minuti.

BISCOTTO PASTA DI CAFFÈ

Uova intere	80 g
Zucchero	30 g
Sale fino	2 g
Olio di vinaccioli	20 g
Pasta di chicchi di caffè NOROHY	6 g
Farina 0	90 g
Albumi	120 g
Zucchero	75 g
Cremor tartaro SOSA	2,5 g

Mescolare le uova, lo zucchero, il sale, l'olio, la pasta di caffè e la farina.

Montare gli albumi con la seconda quantità di zucchero e il Cremor tartaro.

Mescolare i due impasti.



PREPARATO DA SPRUZZARE GUANAJA

Burro di cacao	150 g
Copertura GUANAJA 70%	350 g

Fondere insieme tutti gli ingredienti. Filtrare prima dell'utilizzo.

Per un effetto vellutato, **utilizzare** un composto caldo (40/45°C) e spruzzarlo su un supporto congelato.

NAPPAGE ABSOLU DA SPRUZZARE A FREDDO (PER GELATI)

Acqua minerale	75 g
Destrosio SOSA	115 g
Glucosio DE60 SOSA	75 g
Nappage Absolu Cristal	490 g

Mescolare acqua, destrosio e glucosio DE60 e portare a ebollizione.

Versare sul nappage Absolu Cristal, poi mixare.

Utilizzare la glassa a una temperatura di 25°C.



PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Preparare la ganache montata al whisky e il gelato al caffè.

Cuocere lo streusel al caffè e pressarlo. **Stendere** 500 g in una cornice 34×34 e 4 mm di altezza, raffreddare al freddo positivo e ritagliare con una fustella da 4,5 cm.

Preparare il biscotto, stenderne 425 g nella metà di una teglia flexipan 40×60. Infornare il biscotto a 180°C e abbassare la temperatura a 145°C. Cuocere per 12 minuti.

Ritagliare dei dischi con una fustella di 4,5 cm di diametro.

Mantecare il gelato al caffè, disporre 12 g su un biscotto al caffè e congelare.

Realizzare dei cerchi di 5,5 cm di diametro e 4,5 cm di altezza muniti di un rodoide.

Montare la ganache al whisky e posizionare un croccante sul fondo di ogni cerchio.

Disporre 20 g di ganache montata al whisky e disporre l'inserito con il biscotto rivolto verso il basso.

Terminare con 30 g di ganache montata e, con un cucchiaino, creare i motivi nella panna (vedi foto). **Congelare**.

Preparare il preparato da spruzzare Guanaja e, con una pistola, creare un effetto velluto sulla base dei dolci. Congelare.

Riscaldare il nappage neutro e, con una pistola, applicare un leggero velo su tutto il dolce.



COMINA



CREMA INGLESE DI BASE ALL'UOVO

Latte intero UHT	315 g
Panna UHT 35 %	135 g
Uova intere.....	90 g
Zucchero	10 g

Portare a ebollizione il latte e la panna e versare sulle uova precedentemente mescolate (senza montarle) con lo zucchero.

Cuocere il tutto a 84°C e mixare per rendere omogeneo.

Utilizzare immediatamente o raffreddare rapidamente e conservare in frigorifero.

CREMOSO INTENSO WAÏNA 35 %

Crema inglese di base all'uovo	500 g
Gelatina in polvere.....	7 g
Acqua d'idratazione	35 g
Copertura WAINA 35%.....	410 g

Quando la crema inglese sarà calda e mixata, **aggiungere** la gelatina reidratata.

Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso.

Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.

Lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore a 4°C.

CONFIT DI PERE E LIMONE

Zucchero	50 g
Pectina NH SOSA	10 g
Pulpa di pera William.....	300 g
Glucosio DE35/40	50 g
Succo di limoni	10 g

Mescolare lo zucchero con la pectina NH. **Riscaldare** la purea di pera e lo sciroppo di glucosio a 40°C, quindi **incorporare** il composto di zucchero e pectina.

Portare a ebollizione e aggiungere il succo di limone.

SALSA ALLA VANIGLIA

Latte intero UHT	200 g
Fecola di patate SOSA	5 g
Panna UHT 35 %	50 g
Zucchero	20 g
TADOKA NOROHY	0,5 ud.

Mescolare a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate e mettere da parte.

Riscaldare il latte rimanente, la panna, lo zucchero e le fave di vaniglia a 85-90°C.

Versare una parte del liquido caldo sul composto di latte e fecola.

Mettere il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione. **Mixare** intensamente. Conservare in frigorifero.

PERA IN CAMICIA ALLA VANIGLIA

Pera Comice	10 uds.
Acqua minerale	2000 g
Zucchero di canna	300 g
Succo di limoni	60 g
Baccello di vaniglia bio del Madagascar NOROHY	12 g

Sbucciare, tagliare a metà e pulire le pere.

Immergere immediatamente le pere in acqua e limone per evitare che anneriscano.

Portare a ebollizione l'acqua, lo zucchero di canna, il succo di limone e la vaniglia raschiata.

Aggiungere le pere e cuocere con il coperchio a fuoco molto basso finché le pere non risultano molto morbide quando infilate con un coltello.

Conservare le pere in frigorifero.

VELO LIMONE

Zucchero	100 g
Gomma kappa SOSA	3 g
Gomma di carruba SOSA	2 g
Limoni Femminello in purea 100 %	295 g
Acqua minerale	100 g

Mescolare lo zucchero, la gomma kappa e la gomma di carruba, poi versare a pioggia sulla purea di limone a 4°C e l'acqua.

Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C.

Versare subito su una teglia di acciaio inossidabile calda (circa 85°C) e inclinare la teglia per far colare il composto, coprendo così l'intera superficie con uno strato sottile.

Pesare 250g per una teglia di 40×60 cm per ottenere un velo sottile ma maneggevole. Regolare il peso secondo le esigenze.

Conservare in frigorifero, coprendo con della pellicola alimentare per evitare la disidratazione.



PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Preparare il cremoso alla vaniglia e lasciarlo cristallizzare in frigorifero.

Realizzare il confit di pere e disporlo in una cornice di 34×34 cm e di 2 mm di spessore. **Congelare.**

Posizionare una cornice di 4 mm di spessore sulla pera confit, quindi disporre la crema alla vaniglia in una cornice. **Congelare.**

Ritagliare delle strisce da 1,5×34 cm.

Riporre nel congelatore.

Preparare le pere in camicia, la salsa alla vaniglia tipo crema inglese e il velo limone. **Conservare** in frigorifero.

Scolare le mezze pere.

Disporre al centro del piatto mezza pera. Posizionare un disco di velo limone di 8 cm sulla pera.

Dorare una striscia di confit di pere e cremoso alla vaniglia e poi disporla sul lato, dandole la forma di una mezza pera, sul lato del piatto.

Servire la salsa alla vaniglia a lato della pera, poi setacciare un po' di vaniglia in polvere sul velo limone.



VAINILLA QUEMADA



PRALINATO ARTIGIANALE VANIGLIA MANDORLA

Mandorle grezze intere SOSA	125 g
Zucchero cristallo	85 g
Baccello di vaniglia essiccato	40 g

Tostare le mandorle grezze in forno ventilato a 150°C in modo che siano ambrate all'interno.

Cuocere lo zucchero a secco fino a farlo diventare caramello, aggiungere i baccelli di vaniglia essiccati e versare le mandorle tostate.

Lasciar raffreddare stendendo su un foglio di silicone.

Mixare finemente nella planetaria per ottenere una consistenza il più fine possibile.

Conservare in un luogo fresco.

IMPASTO DOLCE ALLA VANIGLIA

Burro disidratato 84%.....	115 g
Sale	1 g
Zucchero a velo.....	85 g
Farina di mandorle bianche extra fine SOSA	30 g
Baccello di vaniglia Tahiti NOROHY	4 g
Uova	45 g
Farina 0	45 g
Farina 0	165 g

Procedere ad una miscela iniziale con il burro ammorbidito, il sale fino, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, la vaniglia precedentemente raschiata, le uova e la prima quantità di farina. Attenzione a non montare il preparato. Non appena il composto è diventato omogeneo, **aggiungere** la seconda quantità di farina.

CUORE MORBIDO ALLA VANIGLIA TADOKA

Farina di mandorle bianche extra fine SOSA	135 g
Amido di mais	20 g
Zucchero	155 g
Lievito chimico SOSA	2 g
Panna UHT 35%	135 g
TADOKA NOROHY	10 g
Uova intere.....	100 g
Tuorli	45 g

Mescolare la farina di mandorle, l'amido di mais, lo zucchero semolato e il lievito chimico. **Riscaldare** la panna a 50°C per sciogliere il baccello di vaniglia.

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

COME UNA CRÈME BRÛLÉE TADOKA

Panna UHT 35%	370 g
Latte intero UHT	75 g
TADOKA NOROHY	10 g
Tuorli	75 g
Zucchero	50 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	4 g
Acqua d'idratazione.....	20 g

Portare a ebollizione la panna e il latte con il baccello di vaniglia, lasciare in infusione e coprire con della pellicola per circa 2 ore.

Filtrare e regolare il peso del liquido.

Mescolare i tuorli con lo zucchero.

Cuocere il tutto a 84°C, filtrare e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Zucchero di canna	200 g
Panna UHT 35%	500 g
Baccelli di vaniglia bio del Madagascar NOROHY	50 g

Preparare il pralinato alla vaniglia e la pasta dolce, quindi mettere da parte.

Stendere la pasta dolce a uno spessore di 2 mm, ritagliare e rivestire dei cerchi per tartellette di 7 cm di diametro. **Cuocere** a 160°C per 15 minuti.

Preparare il biscotto alla vaniglia, stenderlo a 5 mm di spessore e cuocere a 170°C per 10 minuti.

Ritagliare dei dischi di biscotto con una fustella di 6 cm di diametro.

Disporre 10 g di pralinato sulla base della torta, poi il biscotto alla vaniglia.

Preparare la crème brûlée alla vaniglia e versarne subito 20 g in ogni tartelletta, quindi mettere da parte in frigorifero.

Una volta che la crème brûlée si è addensata, caramellare con lo zucchero di canna usando un cannello.

Montare la panna con della vaniglia in polvere. **Posizionare** uno spicchio di panna sul bordo della tartelletta e spolverare con la vaniglia.



BABA ROLLS



GELATO ALLA VANIGLIA BASE PASTA DI VANIGLIA TAHITENSIS

Latte intero UHT	870 g
Leche in polvere 1% MG SOSA	60 g
Zucchero	170 g
Glucosio in polvere DE33 SOSA	60 g
Destrosio SOSA	30 g
Panna UHT 35%	225 g
Tuorli	75 g
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis NOROHY	8 g
Stabilizzante combinato	6 g

Seguendo l'ordine indicato, **versare** il latte nel pentolino o pastorizzatore.

A 25°C, **aggiungere** il latte in polvere.

A 30°C, **aggiungere** gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato, destrosio).

A 40°C, **incorporare** i prodotti grassi (panna, tuorli, pasta di vaniglia).

A 45°C, **aggiungere** il composto stabilizzante/emulsionante addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi **raffreddare** rapidamente a + 4°C.

Se possibile, mixare il composto per **renderlo omogeneo** e **raffinare** i cristalli della materia grassa. **Lasciare riposare** il mix per almeno 12 ore.

Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C. **Congelare** a -30°C e **conservare** in congelatore a -18°C.

AMIDO DI BASE

Latte intero UHT	280 g
Fecola di patate SOSA	8 g

Mescolare a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate e **mettere da parte**.

Scaldare il resto del latte a 85-90°C.

Versare una parte del latte caldo sul preparato di latte e fecola. **Mettere** il tutto in una casseruola e **portare** a ebollizione.

GANACHE MONTATA INTENSA OPALYS 33% VANIGLIA

Amido di base	275 g
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis NOROHY	4 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	3 g
Acqua d'idratazione	15 g
Cioccolato OPALYS 33%	205 g
Panna UHT 35%	145 g

Mescolare la miscela latte/fecola calda con la gelatina precedentemente reidratata e la pasta di vaniglia, quindi **versare** gradualmente sul cioccolato.

Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

Aggiungere la panna liquida fredda. **Mixare** ancora brevemente.

Ricoprire con della pellicola a contatto, **riporre** in frigorifero e **lasciar cristallizzare** per almeno 12 ore.

Montare fino a ottenere una texture sufficientemente consistente per **essere lavorata** con la tasca o con la spatola.

GEL RUM VANIGLIA

Nappage Absolu Cristal	460 g
Rum invecchiato	185 g
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis NOROHY	5 g

Mixare l'Absolu Cristal con il rum e la pasta di vaniglia. **Mettere da parte**.

IMPASTO PER BABÀ

Fior di farina 00	90 g
Uova intere	70 g
Lievito biologico	12 g
Fior di sale	1,5 g
Zucchero	25 g
Burro disidratato 84%	55 g

Mescolare la farina, le uova, il lievito e il fior di sale.

Impastare. Quando l'impasto inizia a staccarsi dai bordi, **aggiungere** gradualmente lo zucchero e il burro a temperatura ambiente.

Quando l'impasto è liscio, **smettere** di impastare.

Lasciare lievitare per 10 minuti.

Con una tasca, **versare** negli stampi imburrati.

Lasciare lievitare fino a quando l'impasto non raddoppia il suo volume quindi **infornare** a 160°C per circa 15 minuti.



PASTA SIGARETTA VANIGLIA

Burro disidratato 84%.....	20 g
Farina 0.....	45 g
Zucchero a velo.....	35 g
Albumi.....	45 g
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis NOROHY	0,5 g

Setacciare le polveri insieme.

Mescolare con una spatola una prima parte di albumi con le polveri, le scorze, la pasta e **incorporare** il burro fuso.

Aggiungere la seconda metà degli albumi. **Lisciare** con una marisa il tutto e **conservare** in frigorifero.

(Attenzione a non **montare** questo preparato)

Stendere il preparato in diverse forme.

Cuocere in forno a 200/210°C per alcuni minuti a seconda delle dimensioni.

SCIROPPO BABÀ RUM VANIGLIA

Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	10 g
Acqua d'idratazione.....	50 g
Acqua	685 g
Zucchero	135 g
Rum.....	110 g
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis NOROHY	10 g

Reidratare la gelatina.

Portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero e la pasta di baccelli di vaniglia.

Aggiungere la massa di gelatina e il rum.

Mettere da parte.

UVETTA IMBEVUTA

Sciroppo babà rum vaniglia	150 g
Uvetta bianca.....	50 g

Portare a ebollizione lo sciroppo e mettere l'uvetta in **ammollo** per almeno 24 ore.

Conservare nello sciroppo.

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Preparare il gelato alla vaniglia, la ganache montata e il gel rum e vaniglia. **Mettere da parte.**

Preparare l'impasto per il babà e **disporre** 3/4 g in semisfere di 3 cm di diametro. **Lasciar lievitare** per circa 30 minuti a 26°C e **cuocere** per circa 15-20 minuti a 160°C.

Conservare in un luogo asciutto.

Preparare la pasta sigaretta alla vaniglia e, su un tappetino di silicone, **realizzare** piccole virgole con una spatola.

Cuocere a 200°C per alcuni minuti, quindi **modellare** direttamente all'uscita dal forno in uno stampo ricurvo. **Mettere da parte.**

Preparare lo sciroppo di rum, a caldo **inzuppare** i babà per qualche minuto, poi l'uvetta. **Mettere da parte.**

Mantecare il gelato alla vaniglia e poi **distribuirlo** in contenitori a fondo piatto. **Conservare** nel congelatore

In una coppa, **disporre** un babà, con un cucchiaino **recuperare** alcuni pezzi di gel rum e vaniglia e **posizionarli** sui lati.

Montare la ganache, quindi **versare** circa 25g al centro.

Disporre un po' di uvetta imbevuta. Con un cucchiaino da gelato **realizzare** delle palline arrotolate (vedere foto) e disporre 2 palline per coppa.

Disporre una virgola di pasta sigaretta. **Servire.**



UNA PAROLA SULLA RICETTA

Una versione elegante del babà al rum, che unisce gelato e ganache montata alla vaniglia Tahitensis, per un'esperienza fresca e gustosa!

.....
CANELÉS ESTRIADO



PER 24 PEZZI

MASA PER CANELÉS

Latte intero UHT	835 g
Baccello di vaniglia del Messico NOROHY	18 g
Zucchero	375 g
Sale	4 g
Burro disidratato 84%.....	85 g
Uova intere.....	40 g
Tuorli	100 g
Farina 0	210 g
Rum scuro	80 g

Riscaldare il latte con i baccelli di vaniglia raschiati e **lasciare in infusione** per 20 minuti.

Filtrare e **rettificare** il peso del latte se necessario.

Aggiungere lo zucchero, il sale e il burro.

Aggiungere le uova e i tuorli (la miscela deve essere a meno di 60°C).

Aggiungere il rum.

Versare il composto a poco a poco sulla farina. **Mixare** e **conservare** per 24 ore a 4°C.

SCIROPPO RUM VANIGLIA

Acqua	180 g
Baccello di vaniglia del México NOROHY	3 g
Zucchero	235 g
Rum scuro	80 g

Riscaldare l'acqua con la vaniglia raschiata e **lasciare in infusione** 20 minuti. **Aggiungere** lo zucchero e il rum.

Mettere da parte.

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Ricetta per stampi per canelé di 5 cm d'altezza e 5,5 cm di diametro.

Preparare l'impasto per canelé e lo sciroppo.

Imburrare gli stampi per canelé e **versare** 70 g di impasto in ciascuno stampo.

Cuocere 10 minuti a 200°C, quindi 15 minuti a 180°C e terminare la cottura a 165°C per 40 minuti.

Sformare all'uscita dal forno.

Una volta raffreddati, **immergerli** nello sciroppo rum e vaniglia e metterli a **scolare**.



UNA PAROLA SULLA RICETTA

La ricetta del tradizionale canelé bordelais, con un cuore morbido alla vaniglia del Messico e un involucri caramellato croccante con sciroppo di rum e vaniglia.





OROHENA
L'ILE FLOTTANTE RIVISITATA



CALCOLATA PER 12 DESSERT

VARIANTE CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA DI TAHITI

Latte intero UHT	690 g
Panna UHT 35 %	170 g
Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY	14 g
Zucchero	20 g
Amido di mais	8 g
CIOCCOLATO BLOND ORELYS 35 %	35 g

Mettere in infusione a freddo i semi di vaniglia raschiati con panna e latte per 12 ore.

Portare a ebollizione e **lasciare** in infusione per 20 minuti con un coperchio.

Filtrare e **aggiungere** gradualmente lo zucchero mescolato con l'amido di mais e **portare** a ebollizione.

Quando il composto ha raggiunto i 60°C, **versare** sulla copertura Orellys e **mescolare**.

Lasciar cristallizzare in frigorifero per 12 ore.

ALBUMI CON VANIGLIA DI TAHITI

Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY	4 g
Albumi	120 g
Zucchero	55 g
Cremor tartaro SOSA	1,5 g
Pasta pura di mandorle crude SOSA	30 g

Incorporare i semi di vaniglia raschiati negli albumi e mescolare fino ad ottenere un composto omogeneo, **aggiungere** la restante parte del baccello e **lasciare** in infusione per almeno 12 ore.

Montare gli albumi a velocità media e **aggiungere** gradualmente lo zucchero e il cremor tartaro.

Quindi **aggiungere** delicatamente la pasta pura di mandorle crude con una spatola.

Con una bocchetta liscia di 20 mm di diametro **realizzare** delle grandi gocce da circa 10 g su un tappetino in silicone leggermente imbrattato e **cuocere** per 1 minuto a 180°C in forno ventilato.

Conservare al fresco.

OPALINE CARAMELLO MANDORLA

Fondente SOSA	190 g
Glucosio DE38/40	130 g
Mandorlebianchesfilettate SOSA	85 g

Cuocere il fondente e il glucosio a 170°C.

Versare su un foglio in silicone e lasciare raffreddare.

Macinare in polvere fine.

Conservare al riparo dall'umidità.

Tostare le mandorle per 20 min. a 150°C e conservare.

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Preparare la crema inglese e gli albumi con la vaniglia di Tahiti.

Cospargere un tappetino in silicone leggermente imbrattato di Opaline e, utilizzando un coppapasta di 10 cm, **tagliare** 12 dischi.

Ritagliare poi all'interno dei cerchi di 8 cm in modo da **ottenere** dei dischi forati.

Ricoprire con scaglie di mandorle tostate e **cuocere** in forno per 2 minuti a 175°C.

Riempire i bicchierini con 70 g di crema inglese e **depositare** una piccola quantità di albumi sulla crema inglese.

Posizionare un disco di opaline sui bordi del bicchierino e **terminare** cospargendo il dessert con la vaniglia in polvere



ORIWA

TARTELLETTA ALLA VANIGLIA E OLIVE



CALCOLATA PER 24 PEZZI

CREMOSO ALL'OLIO D'OLIVA

Latte intero UHT	180 g
CIOCCOLATO OPALYS 33%	250 g
Olio d'oliva	260 g

Dopo aver scaldato il latte, **emulsionare** con una spatola, versando gradualmente sul cioccolato fuso.

Mescolare subito per completare l'emulsione.

Aggiungere l'olio d'oliva e **mescolare** ancora.

Lasciar cristallizzare in frigorifero.

BISCOTTO ALL'OLIO D'OLIVA E LIMONE

Pasta di mandorle di Provenza 50%	180 g
Uova intere.....	120 g
Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY	6 g
Farina 0.....	13 g
Fecola	13 g
Fior di sale	1 g
Scorza di limone.....	3 g
Olio d'oliva	70 g

Montare a nastro la pasta di mandorle con le uova e i semi di vaniglia raschiati.

Setacciare insieme la farina e la fecola e **aggiungere** il fior di sale.

Tritare le scorze di limone e **mescolare** con l'olio d'oliva.

Mescolare insieme i due composti e **terminare** incorporando la farina, la fecola e il fior di sale.

CONFIT DI LIMONE

Zucchero	40 g
Pectina NH.....	9 g
Polpa di limone schiacciata	210 g
Succo di limone	170 g
Zucchero	75 g
Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY	2 g

Mescolare la quantità minore di zucchero con la pectina.

Scaldare la polpa di limone schiacciata, il succo di limone, la quantità maggiore di zucchero e la vaniglia.

A 40°C **aggiungere** lo zucchero rimanente e la pectina e **portare** ad ebollizione.

Conservare.

IMPASTO DOLCE ALLA VANIGLIA

Burro disidratato 84%	150 g
Sale	2 g
Zucchero a velo.....	110 g
Farina di mandorle bianche extrafine	40 g
Uova intere.....	65 g
Farina 0.....	75 g
Farina 0.....	210 g
Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY	6 g

Procedere ad una miscela iniziale con il burro pomata, il sale fino, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, la vaniglia precedentemente raschiata, le uova e la prima quantità di farina.

Attenzione a non montare il preparato.

Non appena il composto è diventato omogeneo, **aggiungere** subito la seconda quantità di farina.

DORATURA ALLA VANIGLIA

Tuorli d'uova	220 g
Panna UHT 35%.....	55 g
Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY	22 g

Mescolare i tuorli, la panna e la vaniglia.

ABSOLU CURCUMA

Nappage Absolu cristal	700 g
Acqua	70 g
Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY	14 g
Curcuma	2,8 g

Portare ad ebollizione il nappage neutro Absolu Cristal con acqua, vaniglia e curcuma in polvere.

MOUSSE ALLA VANIGLIA

Gelatina in polvere 220 Bloom.....	3 g
Acqua d'idratazione.....	15 g
Panna UHT 35%	60 g
Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY	20 g
Zucchero	25 g
Panna UHT 35%.....	290 g

Idratare la gelatina con acqua.

Portare a ebollizione la prima quantità di panna con la vaniglia. Lasciare in infusione per 15 minuti.

Filtrare, aggiungere lo zucchero e riscaldare, infine aggiungere la gelatina.

Montare a spuma la seconda quantità di panna.

Realizzare il composto a 55°C.

NAPPAGE ABSOLU ALLA VANIGLIA DA SPRUZZARE

Nappage Absolu cristal	700 g
Acqua	71 g
Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY	21 g

Portare a ebollizione il nappage Absolu Cristal con acqua e vaniglia e **spruzzare** il composto ancora liquido a 80°C.

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Preparare il cremoso all'olio d'oliva, il biscotto, la doratura, l'Absolu alla curcuma e il confit di limone.
Conservare.

Preparare l'impasto dolce, stenderlo tra due fogli chitarra e **riporre** in freezer.

Tagliarlo a strisce e **foderare** le tartellette di 6,5 cm di diametro. **Cuocere** a 145°C per circa 15 minuti.

Riempire ogni tartelletta con 15 g di biscotto, quindi **infornare** a 165°C per circa 7 minuti.

Spennellare la doratura alla vaniglia sui bordi della tartelletta, una volta tolta dal forno, poi **continuare** la cottura per 2 minuti a 165°C.

Ricoprire i bordi di uno stampo semisferico in silicone di 7 cm di diametro con uno strato molto sottile di Absolu alla curcuma in modo che faccia delle bollicine. **Congelare.**

Preparare la mousse alla vaniglia e, con una tasca da pasticciere, **depositarne** 15gr sull'Absolu alla curcuma. **Riporre** in congelatore.

Togliere dallo stampo e ricoprire con un velo di nappage Absolu alla vaniglia, precedentemente scaldato a 80°C, e **conservare** nel congelatore.

Con una tasca, **distribuire** 5 grammi di confit di limone sul biscotto.

Riempire di cremoso all'olio d'oliva fino ai bordi e **ricoprire** con la mousse alla vaniglia.



PAVLOVA VANIGLIA RIBES NERO



MERINGA SVIZZERA

Albumi	330 g
Zucchero	670 g

Mettere gli albumi e lo zucchero a velo in una terrina.

Metterla a bagnomaria e lavorare il composto con una frusta fino a 55/60°C. **Togliere** il composto dal fuoco, quindi montarlo nel frullatore.

COMPOSTA DI RIBES NERO

Purea di ribes nero.....	600 g
Semi di ribes nero surgelati.....	400 g

Cuocere la purea di ribes nero e i semi di ribes nero a fuoco basso per qualche minuto.

Conservare a 4°C.

CHANTILLY GELIFICATA CON ESTRATTO DI VANIGLIA

Panna UHT 35 %.....	900 g
Zucchero	54 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	3,6 g
Acqua d'idratazione.....	18 g
Estratto di vaniglia NOROHY	30 g

Scaldare una piccola parte della panna con lo zucchero, quindi **mescolare** con la gelatina reidratata per **farla sciogliere**.

Aggiungere il resto della panna fredda e l'estratto di vaniglia.

Conservare a 4°C per almeno 12 ore.

GELATO ESTRATTO DI VANIGLIA

Latte intero UHT	540 g
Latte in polvere 1 % MG SOSA	40 g
Panna UHT 35 %.....	200 g
Tuorli.....	30 g
Zucchero	140 g
Zucchero invertito	10 g
Glucosio in polvere DE33 SOSA	30 g
Stabilizzante combinato.....	2 g
Estratto di vaniglia NOROHY	13 g

Scaldare il latte a 25°C, quindi **aggiungere** il latte in polvere e l'estratto di vaniglia.

A 30°C, **aggiungere** il glucosio atomizzato e gli zuccheri (**conservare** una parte per lo stabilizzante), poi i tuorli e la panna a 35°C.

A 45°C, **aggiungere** la restante parte dello zucchero mescolato allo stabilizzante.

Pastorizzare il tutto a 85°C, **mescolare** e **raffreddare** rapidamente a 4°C.

Lasciare riposare per almeno 12 ore a 4°C.

Mixare e mantecare.

RIVESTIMENTO OPALYS VANIGLIA

Cioccolato Opalys 33 %.....	250 g
Olio di vinaccioli	17 g
Burro di cacao	23 g
Estratto di vaniglia NOROHY	6 g

Fondere insieme tutti gli ingredienti. **Mettere** da parte.

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Preparare il gelato alla vaniglia. Lasciar riposare per almeno 12 ore.

Preparare la chantilly.

Preparare la meringa svizzera e stenderne circa 200g tra due fogli di carta da forno utilizzando un mattarello.

Accartocciare i fogli e **lasciar asciugare** in cella di fermentazione per 24 ore.

Preparare la composta di ribes nero e metterla da parte per il servizio.

Mantecare il gelato alla vaniglia e **creare** con una tasca munita di bocchetta liscia di 18 mm dei palet di circa 30 g.

Surgelare.

Preparare il rivestimento Opaliys alla vaniglia, quindi **immergere** i palet di gelato alla vaniglia con un bastoncino. **Mettere** da parte per il servizio.

Romper i fogli di meringa svizzera in pezzi grossolani e **metterli** da parte.

Montare la chantilly e **metterne** una piccola punta sul piatto per appoggiarvi il palet di gelato alla vaniglia.

Al centro **mettere** quindi 20 g di chantilly, poi 15 g circa di composta di ribes nero.

Ripetere l'operazione una volta poi **terminare** con un terzo strato di meringa svizzera.

Cospargere leggermente con vaniglia in polvere.

SOUFFLÉ PERA/VANIGLIA



PERA IN CAMICIA CON PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA NOROHY

Pera Comice	630 g
Acqua minerale	1300 g
Zucchero di canna	190 g
Pasta di baccelli di vaniglia NOROHY	38 g

Sbucciare e tagliare le pere in quarti.

Immergere immediatamente le pere in acqua e limone per evitare che anneriscano.

Portare a ebollizione l'acqua, lo zucchero di canna e la pasta di baccelli di vaniglia.

Aggiungere le pere e cuocere con il coperchio a fuoco molto basso finché le pere risultino molto morbide quando infilzate con un coltello.

Conservare le pere in frigorifero.

BASE PER SOUFFLÉ ALLA VANIGLIA

Burro disidratato 84%.....	82 g
Farina	82 g
Latte intero UHT	820g
Pasta di baccelli di vaniglia NOROHY	12 g

Preparare un roux con il burro e la farina e **metterlo** da parte.

Scaldare il latte e la pasta di baccelli di vaniglia, **aggiungere** in più volte il roux per ottenere una besciamella.

Far bollire per 2 minuti.

SOUFFLÉ ALLA VANIGLIA

Base per soufflé alla vaniglia.....	1000 g
Tuorli.....	240 g
Albumi	440 g
Zucchero	240 g
Cremor tartaro SOSA	4 g

In un pentolino, **scaldare** la base del soufflé a circa 50°C per ottenere una consistenza liscia.

Aggiungere i tuorli e **mescolare** bene.

Contemporaneamente, **montare** gli albumi con lo zucchero e il cremor tartaro precedentemente amalgamati.

Unire delicatamente i due preparati.

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Preparare le pere in camicia e la base per soufflé alla vaniglia. **Mettere** da parte.

Imburrare e zuccherare gli stampi da soufflé.

Mettere 20 g di pere in camicia tagliate a cubetti sul fondo dello stampo per soufflé, quindi **terminare** con il preparato per soufflé.

Cuocere in forno ventilato a 175°C per 7 minuti.

Servire immediatamente.



COUPELLE DALMATIE



PER 80 PEZZI

GELATO ALL'ESTRATTO DI VANIGLIA NOROHY

Latte intero UHT	1100 g
Latte in polvere 1 % MG SOSA	62 g
Zucchero	280 g
Glucosio in polvere DE33 SOSA	120 g
Panna UHT 35 %	400 g
Procrema Bio 5	5 g
Natur Emul SOSA	3 g
Estratto di vaniglia NOROHY	40 g

Mescolare il 10% dello zucchero con lo stabilizzante Procrema Bio 5 e Natur Emul.

Scaldare il latte a 25°C, quindi **aggiungere** il latte in polvere e l'estratto di vaniglia.

A 30°C, **aggiungere** gli zuccheri. A 35°C, **aggiungere** la panna.

A 45°C, **aggiungere** il 10% di zucchero mescolato allo stabilizzante e all'estratto di vaniglia.

Pastorizzare il tutto a 85°C, **mescolare** e **raffreddare** rapidamente a 4°C.

Lasciare riposare per almeno 12 ore a 4°C.

Filtrare, mixare e **mantecare**.

SABLÉ AI CEREALI

Farina di mandorle grezze SOSA	130 g
Éclat d'or	130 g
Fiocchi d'avena	65 g
Noci di Grenoble	25 g
Semi di zucca	25 g
Semi di canapa	13 g
Semi di lino	13 g
Burro disidratato 84%	250 g
Farina di frumento tradizionale francese (T65)	100 g
Farina di segale	100 g
Zucchero di canna	160 g
Yogurt naturale	75 g

Mixare grossolanamente la farina di mandorle, l'Éclat d'or, i fiocchi, le noci e i semi.

Mescolare insieme tutti gli ingredient.

CHANTILLY CON ESTRATTO DI VANIGLIA

Panna UHT 35 %	1400 g
Zucchero	110 g
Estratto di vaniglia NOROHY	30 g

Montare la panna ben fredda con l'estratto di vaniglia e lo zucchero. **Conservare** al fresco.

COMPOSTA DI FICHI

Fico	2400 g
Zucchero	190 g
Olio d'oliva	70 g

Tagliare i fichi a dadini. **Cuocere** la metà dei fichi con lo zucchero e l'olio d'oliva.

Mettere da parte, quindi **aggiungere** il resto dei fichi.

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Aneto	40 g
Nappage Absolu Cristal	80 g
Fico	500 g

Preparare il gelato, il sablé, le fettine di fico, la composta di fichi e la chantilly.

Stendere il sablé a 2mm di spessore. **Congelare** e **tagliare** dei dischi di 7 cm di diametro.

Posizionare i dischi sul retro di uno stampo a sfera in silicone di 7,5 cm di diametro.

Cuocere in forno a 150°C per circa 12 minuti.

Mantecare il gelato.

Disporre circa 30 g di composta nelle coppette di sablé.

Aggiungere una pallina di gelato. Con una tasca dotata di bocchetta di 18 mm, **realizzare** una grossa goccia di chantilly.

Mixare l'Absolu Cristal con il 50% del suo peso di composta di fichi.

Terminare con delle gocce di Absolu al fico, rametti di aneto e fettine sottili di fichi.





FIORE DI MANGO



NAMELAKA OPALYS VANIGLIA

Latte intero	275 g
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis NOROHY	10 g
Glucosio	15 g
Gelatina.....	7 g
Acqua d'idratazione.....	35 g
Cioccolato OPALY 33%	510 g
Panna da montare 35%.....	550 g

Scaldare il latte con la pasta di baccelli di vaniglia e il glucosio. **Aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata. **Versare** progressivamente sul cioccolato precedentemente sciolto.

Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.

Aggiungere la panna liquida fredda. **Mixare** nuovamente.

Lasciar cristallizzare in frigorifero, possibilmente per tutta la notte.

GELATINA DI COULIS DI MANGO

Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	12 g
Acqua d'idratazione.....	60 g
Mango Kesar e Alphonso in purea 100% ADAMANCE	490 g
Frutto della passione in purea 100% ADAMANCE	185 g
Zucchero	60 g
Brunoise di mango	185 g

Reidratare la gelatina. **Scaldare** un terzo della purea con la gelatina a 50°C.

Aggiungere in seguito lo zucchero, il resto della purea e la brunoise di mango. **Versare** e **lasciare** gelificare in frigorifero. **Congelare**.

PASTA SABLÉ MANDORLE

Farina 0.....	74 g
Zucchero a velo.....	28 g
Farina di mandorle bianche extra fine SOSA	9 g
Sale	0,63 g
Burro disidratato 84%.....	38 g
Uova intere.....	16 g

Lavorare le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti.

Quando il tutto è omogeneo, **aggiungere** le uova fredde. L'impasto è pronto una volta che è diventato omogeneo.

Conservare in frigorifero o **stendere** immediatamente.

Cuocere in forno a 150°C per circa 20 minuti.

SABLÉ RICOMPOSTO INSPIRATION PASSIONE

Pasta sablé Mandorle	150 g
ÉCLAT D'OR	100 g
INSPIRATION Passione VALRHONA	150 g

In un frullatore, **sbriciolare** la pasta sablé cotta, quindi **aggiungere** l'Éclat d'or e la copertura di frutta sciolta.

Si consiglia di utilizzare gli avanzi della pasta sablé già utilizzata quotidianamente per altre creazioni.

NAPPAGE ABSOLU NEUTRO DA SPRUZZARE

Nappage Absolu Cristal	455 g
Acqua minerale	46 g
Baccelli di vaniglia bio del Madagascar NOROHY	3 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.

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Preparare la Namelaka vaniglia e **mettere da parte**.

Preparare la gelatina di coulis di mango e **versarne** subito 40g in stampi a semisfera di 7 cm di diametro, **lasciare** gelificare in frigorifero, quindi **congelare**.

Preparare il sablé ricomposto Inspiration Passione e **realizzare** dei palet da 6 cm di diametro (15 g). **Congelare**.

Preparare i cerchi da 7 cm con strisce di fogli strutturati su un tappetino di silicone.

Posizionare i dischi di sablé ricomposto.

Montare la Namelaka vaniglia e **versarne** direttamente 40g nei cerchi, posizionare la cupola del coulis di mango, esercitando una leggera pressione per far **sollevare** la Namelaka montata. **Congelare**.

Rimuovere dal cerchio, ritirare il foglio con texture e **applicare**, con una pistola da cucina, un leggero velo di nappage Absolu Cristal neutro. **Realizzare** dei dischetti con il cioccolato Opalys e la vaniglia in polvere.

Posizionare una decorazione per ogni dolce.

UNA PAROLA SULLA RICETTA

Il gioco delle consistenze tra la croccantezza del sablé ricomposto e la morbidezza della Namelaka offre un'esperienza golosa e rinfrescante dai sapori tropicali.

ISLA

PAVLOVA FRAGOLA, VANIGLIA E IBISCO



SORBETTO FRAGOLA E IBISCO

Lamponi Meeker in purea 100% ADAMANCE	180 g
Fragole Mara des Bois in purea 100% ADAMANCE	565 g
Zucchero	350 g
Glucosio in polvere DE33 SOSA	110 g
Prosorbet 5 freddo/caldo	7,5 g
Fragole Mara des bois	755 g
Fiori d'ibisco	25 g

Scaldare le puree.

A 30°C, **aggiungere** gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato).

A 45°C, **aggiungere** gli stabilizzanti mescolati a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi **raffreddare** rapidamente a 4°C.

Mescolare lo sciroppo, le fragole e l'ibisco, **mixare**.

Lasciar riposare il mix per almeno 4 ore.

Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.

Conservare nel congelatore a -18°C.

COMPOSTA DI FRAGOLA E IBISCO

Fragole Mara des bois	200 g
Fragole Mara des Bois in purea 100% ADAMANCE	40 g
Lamponi Meeker in purea 100% ADAMANCE	20 g
Zucchero	40 g
Pectina NH SOSA	2 g
Succo di limoni	5 g
Fragole Mara des bois	375 g
Fiori d'ibisco	10 g

Riscaldare la piccola parte di fragole fresche con le puree. **Aggiungere** il composto di zucchero e pectina NH precedentemente mescolati.

Portare il tutto a ebollizione e **aggiungere** il succo di limone.

Raffreddare rapidamente.

Tagliare a brunoise la seconda parte di fragole e **aggiungerle** alla composta insieme all'ibisco. **Mescolare**.

Conservare a 4°C.

AMIDO DI BASE VANIGLIA

Latte intero UHT	190 g
Baccello di vaniglia di Messico NOROHY	10 g
Fecola di patate SOSA	5 g

Riscaldare il latte con la vaniglia incisa e **lasciare in infusione** per 20 minuti. **Filtrare** e **rettificare** il peso del latte. **Mescolare** a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate e **mettere da parte**.

Scaldare il resto del latte a 85-90°C.

Versare una parte del latte caldo sul preparato di latte e fecola. **Mettere** il tutto nello casseruola e **portare** a ebollizione.

PANNA LEGGERA OPALYS 33% VANIGLIA

Amido di base de vainilla	195 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	2,5 g
Acqua d'idratazione	12,5 g
CIOCCOLATO OPALYS 33%	145 g
Panna UHT 35%	350 g

Mescolare la miscela latte/fecola calda con la gelatina precedentemente reidratata, quindi **versare** gradualmente sul cioccolato. **Mixare** appena possibile per rendere omogenea l'emulsione. **Aggiungere** la panna liquida fredda.

Mixare ancora brevemente.

Ricoprire con della pellicola a contatto, **riporre** in frigorifero e **lasciar cristallizzare** per almeno 12 ore.

Montare fino a ottenere una texture sufficientemente consistente per **essere lavorata** con la tasca o con la spatola.

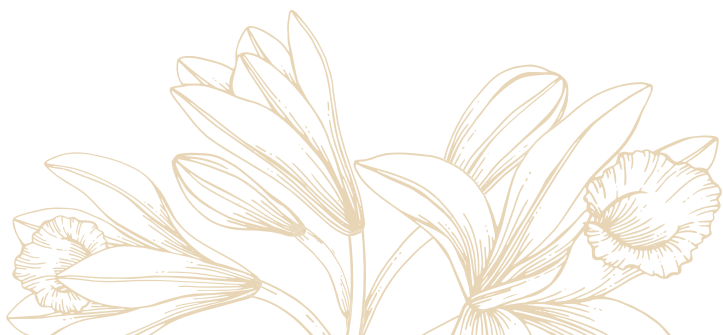
MERINGA SVIZZERA

Albumi	165 g
Zucchero	330 g
Baccello di vaniglia di Messico NOROHY	5 g
Fiori d'ibisco	QB

Mettere gli albumi e lo zucchero semolato in una terrina con la vaniglia raschiata.

Mettere a bagnomaria e **mescolare** di tanto in tanto fino a raggiungere 55/60°C. **Rimuovere** la meringa dal bagnomaria, quindi **montarla** con un frullatore. **Utilizzare** immediatamente.

Mixare l'ibisco e **mettere da parte**.



CUORE MORBIDO ALLA VANIGLIA

Farina di mandorle bianche extra fine SOSA	100 g
Amido di mais.....	15 g
Zucchero	115 g
Lievito chimico SOSA	1,5 g
Baccello di vaniglia di Messico NOROHY	9 g
Panna UHT 35%	100 g
Uova intere.....	105 g

Mescolare la farina di mandorle, l'amido di mais, lo zucchero semolato, il lievito chimico e i baccelli di vaniglia incisa.

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

PREPARAZIONE E PRESENTAZIONE

Preparare il sorbetto, la composta e la panna leggera.

Preparare la meringa con una bocchetta dentellata con lato liscio, **versare** su stampi a semisfera da 6 cm di diametro leggermente unti delle strisce di meringa, facendole **sovrapporre** e avendo cura di **lasciare** il centro vuoto.

Cospargere con ibisco in polvere.

Cuocere le meringhe a 65°C per 1 ora e mezza.

Conservare al riparo dall'umidità.

Preparare il biscotto alla vaniglia e **versarlo** in un mezzo quadro su un tappetino di silicone, **cuocere** a 175°C per 10 minuti.

Tagliare dei cerchi di 5 cm di diametro.

Montare la panna leggera alla vaniglia.

Versarne 10g sul fondo del piatto.

Collocare il biscotto vaniglia.

Aggiungere 20g di composta di fragola.

Versare 15g di panna leggera alla vaniglia con una bocchetta liscia da 8 mm.

Posizionare una pallina di sorbetto alla fragola/ibisco al centro del dessert.

Ricoprire il sorbetto con 5g di composta di fragole.

Posizionare la meringa al centro, immergendola leggermente nella panna.

Finire con tre quarti di fragola e tre germogli di Mélissa Cress.



UNA PAROLA SULLA RICETTA

Una pavlova rivisitata per un raffinato dessert al piatto, che unisce la dolcezza della vaniglia rara del Messico, la freschezza dell'ibisco e l'acidità dei frutti rossi.





OPALE DE ROSE



PER 12 PEZZI

GANACHE MONTATA OPALYS ACQUA DI ROSE

Acqua minerale	290 g
Fecola di patate SOSA	15 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	3 g
Acqua d'idratazione	15 g
CIOCCOLATO OPALYS 33%	240 g
Acqua di rose NOROHY	40 g

Mescolare a freddo una parte dell'acqua con la fecola di patate.

Scaldare il resto dell'acqua a 85/90°C.

Versare una parte dell'acqua nel composto acqua-fecola.

Mettere il tutto nello strumento di cottura e **portare** a ebollizione.

Fuori dal fuoco, **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata.

Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso, quindi **mixare** appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

Aggiungere l'acqua di rose e **mixare** ancora.

Lasciar cristallizzare per 12 minuti in frigorifero.

COULIS GELIFICATO ARANCIA ROSSA

Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	5 g
Purea di arancia rossa ADAMANCE	120 g
Zucchero semolato	50 g
Glucosio in polvere DE33 SOSA	40 g
Purea di arancia rossa ADAMANCE	190 g

Versare la gelatina a pioggia sulla quantità più piccola di frutto in purea a 4°C, quindi **aspettare** 15-20 minuti perché la gelatina si idrati.

Riscaldare questo composto tra 50°C e 60°C in modo da sciogliere bene la gelatina, **aggiungere** lo zucchero e il glucosio in polvere, quindi **versare** sopra la seconda parte della purea a 4°C.

Mixare fino ad ottenere un composto ben omogeneo e **versare** immediatamente.

BISCOTTO MANDORLA – ACQUA DI ROSE

Farina di mandorle SOSA	140 g
Uova intere	170 g
Acqua minerale	30 g
Acqua di rose NOROHY	45 g
Albumi	210 g
Zucchero semolato	90 g
Farina 00	110 g

Mescolare insieme la farina di mandorle, le uova, l'acqua e l'acqua di rose.

Montare gli albumi aggiungendo tutto lo zucchero in una volta. **Incorporare** gli albumi montati al primo composto, poi **incorporare** la farina precedentemente setacciata.

MERINGA ITALIANA ALL'ARANCIA ROSSA

Purea di arancia rossa ADAMANCE	70 g
Albumi disidratati Albuwhip SOSA	7 g
Acqua minerale	20 g
Zucchero semolato	65 g

Nel recipiente dello sbattitore, **aggiungere** l'arancia rossa in purea a 4°C e l'albumina setacciata.

Mescolare e **attendere** 15-20 minuti perché l'albumina sia idratata.

In un pentolino, **mescolare** l'acqua e lo zucchero, **cuocere** a 118°C, quindi **versare** sul composto spumoso di frutto in purea e albumina.

Montare con uno sbattitore a velocità media, fino al raffreddamento (circa 30°C).

PANNA MONTATA ALL'ARANCIA ROSSA

Purea di arancia rossa ADAMANCE	65 g
Panna UHT 35%	100 g

Unire l'arancia rossa in purea a 4°C e la panna a 4°C quindi **montare** a velocità media fino a ottenere una consistenza spumosa, come quella della classica panna montata.



MOUSSE INTENSA ARANCIA ROSSA E ROSA

Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	10 g
Gomma Tara	4,3 g
Purea di arancia rossa ADAMANCE	170 g
Purea di arancia rossa ADAMANCE	300 g
Acqua di rose NOROHY	45 g
Meringa italiana all'arancia rossa.....	160 g
Panna montata all'arancia rossa	160 g

Versare a pioggia la gelatina e la gomma tara sulla piccola quantità di purea di arancia rossa a 4°C, quindi **attendere** dai 15 ai 20 minuti affinché il tutto si idrati.

Scaldare il composto a 50-60°C per fondere bene la gelatina, quindi **versare** sulla seconda quantità di purea a 4°C e **mixare** per rendere il tutto omogeneo.

Aggiungere circa un terzo di frutto in purea alla meringa italiana e **mescolare** con una frusta per amalgamare i due ingredienti.

Aggiungere la parte restante di [frutto] in purea, **mescolare** con una spatola, quindi **terminare** incorporando delicatamente la panna montata, per mantenere il volume.

Versare immediatamente.

NAPPAGE ABSOLU ACQUA DI ROSE

Acqua di rose NOROHY	25 g
NAPPAGE ABSOLU CRISTAL	480 g

Riscaldare insieme l'acqua di rose e il nappage absolu fino a ebollizione.

Utilizzare immediatamente.

MONTAGGIO E FINITURA

Il giorno prima:

Preparare la ganache montata Opalys e Rosa e **lasciarla** cristallizzare a 4°C per almeno 12 ore.

Preparare il coulis gelificato, quindi **versarne** 15 g in stampi di silicone a mezza sfera, **lasciar** gelificare a 4°C per circa 4 ore prima di surgelare.

Una volta surgelato, **sformare** e **conservare** in congelatore.

Il giorno stesso:

Preparare il biscotto e **versarne** 800 g in un semi-quadro.

Cuocere in forno a 180°C per circa 14-16 minuti.

Una volta raffreddato, **ritagliare** dei dischi di 6 cm di diametro con una fustella.



Montare la metà della ganache montata Opalys e, con l'aiuto di una tasca, **versare** 15 g di ganache su ogni biscotto in modo irregolare.

Congelare.

Realizzare la mousse e **versare** 35 g di mousse in stampi di silicone di 4 cm d'altezza e 6 cm di diametro, quindi **inserire** l'inserito di biscotto-ganache montata. **Lisciare** e **surgelare.**

Sformare i dolcetti e **posizionare** le semisfere di coulis gelificato al centro del dolcetto.

Preparare il nappage absolu di acqua di rose e **spruzzare** un leggero velo sui dolcetti.

Montare il resto della ganache, quindi, con una tasca munita di bocchetta n° 8, **disporre** una corona attorno alla semisfera.



ROSA



PER 12 PEZZI

SORBETTO ALL'ACQUA DI ROSE

Acqua minerale	130 g
Acqua di rose NOROHY	35 g
Inulina a caldo SOSA	25 g
Zucchero semolato.....	30 g
Glucosio in polvere DE33 SOSA	20 g
Destrosio SOSA	10 g
Gomma di guar SOSA	0,5 g
Gomma di carruba SOSA	0,5 g
Scorza di pompelmo rosa	5 g

Scaldare l'acqua e l'acqua di rose a 40°C, **aggiungere** l'inulina, gli zuccheri e le gomme, quindi **portare** a ebollizione.

Aggiungere la scorza di pompelmo.

Mixare e **congelare** in un recipiente Pacojet.

PANNA MONTATA ALLA ROSA

Panna UHT 35%.....	50 g
Zucchero semolato.....	20 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	1 g
Acqua	5 g
Mascarpone	25 g
Panna UHT 35%	145 g
Acqua di rose NOROHY	10 g

Scaldare la panna e lo zucchero a 80°C, **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata.

Versare il mascarpone, la panna e l'acqua di rose. **Mixare**.

CONFIT POMPELMO - ACQUA DI ROSE

Pompelmo rosa	110 g
Zucchero semolato.....	35 g
Purea di pompelmo rosa.....	10 g
Zucchero semolato.....	15 g
Pectina NH SOSA	3 g
Succo di limone	10 g
Acqua di rose NOROHY	10 g

Infilzare i pompelmi con uno stuzzicadenti (prevedere il 20% in più di pompelmi rispetto al peso iniziale).

Sbollentarli 3 volte. (Raffreddare bene tra un'operazione e l'altra).

Rimuovere i semi e le membrane.

Aggiungere i pompelmi e la prima quantità di zucchero nella planetaria.

Mixare finemente e **aggiungere** la purea di pompelmo.

Scaldare il composto, quindi, a 40°C, **aggiungere** il preparato di zucchero e pectina NH e **portare** il tutto a ebollizione.

Aggiungere il succo di limone e l'acqua di rose, **mixare** e **far raffreddare**.

MERINGA SVIZZERA POMPELMO ROSA

Albumi.....	115 g
Zucchero semolato.....	231 g
Pompelmo rosa	0,5 pz

In una ciotola dello sbattitore a bagnomaria, **mescolare** gli albumi e lo zucchero fino a 55/60°C.

Togliere la ciotola dal bagnomaria e **montare** con lo sbattitore a frusta.

Grattugiare la scorza del pompelmo e **aggiungerla** alla meringa.

OPALINE ROSE

Fondente SOSA	35 g
Glucosio DE35/40	35 g
Petali di rosa SOSA	1 g
Zucchero semolato.....	35 g

Scaldare il fondente, il glucosio e lo zucchero semolato a 160°C.

Stendere su un tappetino in silicone a raffreddare.

Una volta freddo, **mixare** questa preparazione in una planetaria con i petali di rosa.

Conservare questa polvere in una scatola protetta dall'umidità.

MONTAGGIO E FINITURA

Pompelmo rosa	300 g
---------------------	-------

Preparare il sorbetto alla rosa, la panna montata e il confit.

Preparare la meringa svizzera, **disporre** delle palline di 6 cm di diametro su un tappetino di silicone e **farle** asciugare in forno a 70°C.

A metà cottura **svuotare** le palline aiutandosi con un cucchiaino e **lasciarle asciugare** in forno.

Stendere la meringa restante su uno stencil a forma di fiore precedentemente tagliato, **asciugare** in forno a 70°C.

Tagliare degli spicchi di pompelmo e **raccogliere** la polpa del pompelmo rimasto in un contenitore di acqua fredda.

Scolare la polpa e **adagiarla** su carta assorbente insieme agli spicchi.

Conservare in frigorifero.

Realizzare l'opalina e **cospargerla** con un cucchiaino su uno stencil tagliato a forma di fiore e posizionato su un tappetino in silicone leggermente unto.

Infornare le opaline per 2 minuti a 180°C.

Sfornare, capovolgere su una teglia e **lasciar raffreddare**.

Modellarle leggermente con una pistola termica.

Lavorare il sorbetto nel Pacojet e **metterlo** nel congelatore.

Nel guscio della meringa **disporre** 20 g di panna montata precedentemente, 15 g di sorbetto e 10 g di spicchi di pompelmo.

Posizionare il fiore di meringa e l'opalina.

Versare 15 g di confit e **ricoprire** con la polpa di pompelmo.



LA GAMMA NOROHY

BACCELLI DI VANIGLIA: 3 ORIGINI



MADAGASCAR

REGIONE MAROANTSETRA/MANANARA

CONFEZIONAMENTO

CODICE

16 - 23 cm

Sacchetto sottovuoto 125 g	31356
Sacchetto sottovuoto 250 g	26521
Sacchetto sottovuoto 2,5 Kg	50038

CARATTERISTICHE

Bacelli di vaniglia BIO nera non incisa - Vanilla Planifolia

Origine: Madagascar - Prodotto proveniente da agricoltura biologica.

Note aromatiche principali: zucchero vanigliato, canfora, rum all'uvetta

Tasso di umidità: 32 - 38 % - Tasso di vainillina \geq 1,5 %



TAHITI

ISOLA DI TAHAA

CONFEZIONAMENTO

CODICE

14 - 17 cm

Sacchetto sottovuoto 125 g	31972
Sacchetto sottovuoto 250 g	31974

18 - 20 cm

Sacchetto sottovuoto 125 g	31973
Sacchetto sottovuoto 250 g	31975

CARATTERISTICHE

Bacelli di vaniglia di Tahiti. Vanilla x Tahitensis

Origine: Isola di Tahaa, **Note aromatiche principali:** anice, floreali

Tasso di umidità: 45 - 60 %



MESSICO

REGIONE DI PAPANTLA / VERACRUZ

CONFEZIONAMENTO

CODICE

16 - 23 cm

Sacchetto sottovuoto 125 g	25721
----------------------------	-------

CARATTERISTICHE

Bacelli di vaniglia nera non incisa.

Vanilla Planifolia - **Origine:** Messico

Note aromatiche principali: aromi di bosco, cacao, prugna.

I NOSTRI PRODOTTI DERIVATI DALLA VANIGLIA



PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA BIO
MADAGASCAR

Vasetto da 500 g - 34283
Secchio da 5 Kg - 48768



PASTA DI BACCELLI DI VANIGLIA
PAPUA NUOVA GUINEA

Vasetto da 500 g - 25705
Secchio da 4,5 Kg - 25716



BACCELLI DI VANIGLIA BIO IN POLVERE
MADAGASCAR

Sacchetto da 500 g - 29626
Sacco da 15 Kg - 25637



PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ BIO
ETIOPIA

Vasetto da 500 g - 41822



TADOKA

la giusta dose di vaniglia con note
legnose, floreali e di anice

MADAGASCAR
PAPUA NUOVA GUINEA

Sacchetto da 250 g - 41835

- 1 **IDEALE GRATTUGIATO**
Come decorazione, su un piatto di pasticceria o anche come bevanda.
- 2 **PRONTO A SCIOLGERSI**
Per insaporire e imbottire carne, pesce...
- 3 **FACILE DA DOSARE**
Per insaporire le preparazioni di pasticceria.



ESTRATTO DI VANIGLIA BIO
MADAGASCAR

Bottiglia da 1 Kg - 33424
Contenitore da 6 Kg - 49899



ACQUA DI FIORI D'ARANCIO BIO
TUNISIA CAP BON

Bottiglia da 750 g (750 ml) - 41837

NUOVO



ACQUA DI ROSE BIOLOGICA
BULGARIA KAZANLAK

Bottiglia da 750 g (750 ml) - 44548

NOROHY



Ritrovate i nostri prodotti e ricette esclusive
sul nostro sito www.norohy.com

Condividete le vostre creazioni
su Instagram con l'hashtag [@norohyvanille](https://www.instagram.com/norohyvanille)

