

NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

SABLÉ VAÏNA



POUR 45 PCE/S

## PÂTE SABLÉE VANILLE

Beurre sec 84 % .....	180 g
Sel fin .....	3 g
Sucre glace .....	135 g
Amande blanchie poudre extra fine <b>SOSA</b> .....	45 g
Œufs entiers .....	75 g
Gousses de vanille Bourbon bio en poudre .....	4 g
Farine T55 .....	90 g
Farine T55 .....	265 g

**Procéder** à un premier mélange avec le beurre pommade, le sel fin, le sucre glace, la poudre d'amandes, les œufs, les gousses de vanille grattées et la petite quantité de farine.

Dès que le mélange est homogène, **ajouter** la grande quantité de farine restante, ceci de façon très brève.

**Étaler** entre deux feuilles de plastique et **réserver** au congélateur.

## PÂTE DE FRUIT CITRON

Pectine Jaune <b>SOSA</b> .....	7,5 g
Sucre semoule .....	25 g
Citron Femminello en purée 100 % <b>ADAMANCE</b> .....	240 g
Sucre semoule .....	180 g
Glucose DE35/40 .....	25 g
Solution acide citrique .....	6 g

**Rassembler** la pectine et la petite quantité de sucre semoule, puis **verser** le mélange en pluie sur le citron en purée à 4°C. **Porter** à ébullition sans cesser de **remuer**, **verser** en pluie la seconde partie du sucre, **porter** de nouveau à ébullition et **ajouter** le sirop de glucose. **Cuire** pour atteindre 71°brix, soit environ 105°C. **Ajouter** la solution acide, **mélanger** puis **couler** aussitôt.

## SOLUTION ACIDE CITRIQUE

Eau minérale .....	3 g
Acide citrique <b>SOSA</b> .....	3 g

**Tiédifier** l'eau et **incorporer** l'acide citrique, **mélanger** et **laisser dissoudre**.

## PÂTE AMANDE 55 % VANILLE

PÂTE D'AMANDES 55 % .....	680 g
Gousses de vanille Bourbon bio en poudre .....	3 g

**Fraser** la pâte d'amande avec la poudre de vanille.

## MISE EN PLACE

**Réaliser** la pâte sablée amande, la **surgeler** et **détailler** des rectangles de 12 cm sur 3 cm.

**Détailler** une forme de gousse de vanille au centre du sablé. **Cuire** 22 minutes à 150°C.

**Réaliser** la pâte de fruit citron, **couler** en cadre de 34x34 et 2 mm d'épaisseur. **Laisser refroidir**.

**Réaliser** la pâte d'amande vanille, et **l'étaler** à l'aide d'un rouleau dans un cadre de 4 mm d'épaisseur.

**Étaler** une fine couche de beurre de cacao fondu sur la pâte d'amandes, puis **déposer** la pâte de fruit citron.

**Chablonner** la pâte d'amande avec de la couverture lait précristallisée et **laisser cristalliser**. **Retourner** et **chablonner** ensuite la pâte de fruit. **Découper** à la guitare des rectangles de 22,5 mm sur 11 cm.

**Enrober** de couverture lait, **déposer** un sablé vanille en sortie de tapis et **parsemer** de poudre de vanille.

Une fois cristallisé, à l'aide d'un pinceau, **retirer** l'excédent de poudre de vanille.



## UN MOT SUR LA RECETTE

*Un biscuit gourmand et régressif aux notes délicates de citron, amandes et chocolat. La poudre de vanille bourbon bio est ici idéale pour une application en biscuiterie.*

