

NOROHY 
• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

CHOU DÉCADENT VANILLE



GANACHE MONTÉE VANILLE

Lait entier	135 g
Fécule de pomme de terre.....	4 g
Crème liquide entière 35%.....	75 g
Chocolat Ivoire VALRHONA	90 g
Pâte de gousses de vanille VANIFUSION	3 g
Gélatine.....	1,5 g

Hydrater la gélatine.

Mélanger à froid une petite partie du lait avec la fécule de pomme de terre.

Chauffer le reste du lait et **VANIFUSION** à 85-90°C.

Verser une partie du lait chaud sur le mélange lait-fécule.

Remettre le tout dans la casserole et porter à ébullition. Hors feu, **ajouter** la masse gélatine.

Émulsionner à la maryse et **verser** sur le chocolat partiellement fondu.

Mixer.

Ajouter la crème froide.

Mixer de nouveau.

Filmer au contact.

Laisser cristalliser 12h au frais.

PRALINÉ AMANDES VANILLE

Amandes.....	240 g
Gousses de vanille en poudre NOROHY	1 g
Sucre en poudre	100 g
Eau	40 g
Fleur de sel.....	2 g

Préchauffer le four à 150°C.

Enfourner les amandes pour 20 minutes de torréfaction. Cela va permettre de sublimer leurs arômes (comme pour le café).

Dans une casserole, **verser** le sucre et l'eau. **Chauffer** à feu moyen jusqu'à obtenir une couleur ambrée (180°C environ), **débarrasser** le caramel sur une feuille de cuisson et le **laisser refroidir**.

Une fois le caramel à température ambiante, le **casser** grossièrement et déposer les morceaux dans la cuve du mixeur.

Réduire le caramel en poudre.

Ajouter les amandes, la fleur de sel et la vanille en poudre **NOROHY** dans la cuve du mixeur et **mixer** jusqu'à obtention d'une pâte.

Faire quelques pauses pour éviter de trop chauffer les amandes afin de racler les bords.

Mixer jusqu'à obtenir une texture fluide.

Le praliné est prêt ! Il se conserve à température ambiante dans une boîte hermétique.

CONFIT INTENSE PRALINÉ

Lait d'amandes (ou lait entier)	75 g
Gélatine.....	1 g
Praliné amande vanille	100 g

Hydrater la gélatine.

Faire chauffer le lait à 60-70°C.

Ajouter la gélatine hydratée et essorée et **mélanger**.

Verser lentement sur le praliné en émulsionnant à la maryse.

Mixer au mixeur plongeant pour parfaire l'émulsion.

Filmer au contact et **laisser cristalliser** à 4°C pendant 12h minimum.

CRAQUELIN VANILLE

Beurre à température ambiante.....	30 g
Sucre.....	40 g
Farine.....	40 g
Gousses de vanille en poudre NOROHY	1 g

Dans le bol du batteur muni de la feuille ou à la main, **mélanger** tous les ingrédients jusqu'à ce que la pâte s'agglomère un peu.

Fraser la pâte à la main sur le plan de travail, puis **l'abaisser** entre 2 feuilles de cuisson à 2 mm d'épaisseur.

Réserver au frais au moins 1 heure (ou 15 minutes au congélateur).

Détailler des cercles de 4 cm de diamètre.

PÂTE À CHOUX

Il restera de la pâte à choux mais nous recommandons de faire cette quantité pour être sûr de la réussir. Les choux pochés se conservent très bien crus ou cuits au congélateur.

Lait	80 g
Eau	80 g
Beurre.....	70 g
Sel	3 g
Miel	10 g
Farine.....	95 g
Œufs.....	160 g

Porter à ébullition l'eau, le lait, le beurre coupé en petits morceaux, le sel et le miel. Il est important que le beurre soit totalement fondu avant que les liquides arrivent à ébullition.

Hors feu, **ajouter** la farine en une fois et **mélanger** jusqu'à obtenir un mélange homogène, lisse et un peu élastique appelé panade.

Finir de sécher la panade à feu doux, jusqu'à obtenir une fine couche collante sur le fond de la casserole.

Verser la panade dans le bol du batteur muni d'une feuille ou dans un saladier. **Mélanger** (à la feuille ou à l'aide d'une spatule) jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de vapeur qui s'en échappe.

Ajouter les œufs battus petit à petit, au filet, jusqu'à obtenir la consistance de pâte à choux désirée : le sillon qui se referme doucement.

Garnir une poche à douille munie d'une douille unie de 10 ou 12.

Préchauffer le four à 170°C en chaleur statique.

Pocher des choux d'environ 3,5 à 4 cm de diamètre.

Disposer un disque de craquelin sur chaque chou.

Cuire environ 30 à 35 minutes. La couleur doit être très blonde, presque ambrée, sur tout le chou. Il est préférable d'avoir un chou trop cuit que pas assez.

Débarrasser les choux sur une grille dès la sortie du four et **laisser refroidir** à température ambiante.

MONTAGE

Percer les choux sur le dessus.

Foisonner la ganache montée à l'aide d'un robot ou d'un batteur électrique jusqu'à obtenir une texture de bec d'oiseau.

Garnir les choux aux 2/3 de ganache montée vanille.

Garnir les choux à ras bord avec le confit praliné.

Disposer la ganache montée dans une poche à douille munie d'une douille unie de 12.

Pocher une généreuse boule de ganache sur les choux.

Saupoudrer la boule de ganache d'un peu de poudre de vanille.

À l'aide d'une cuillère parisienne légèrement chaude, **creuser** un puits au coeur de la ganache. **Nettoyer** la cuillère dans l'eau chaude entre chaque chou.

Garnir le puits de confit praliné.

Déguster rapidement.

