

.....
MERINGUE GLACÉE
ALLA VANIGLIA



MERINGA FRANCESE

Albumi	645 g
Zucchero semolato	600 g
Zucchero a velo	600 g
Baccello di vaniglia NOROHY	8 g

60 g/ disco da 14 cm.

Montare gli albumi a bassa velocità per ottenere un'alveolazione costante aggiungendo lo zucchero semolato poco a poco.

Aggiungere delicatamente lo zucchero a velo con la marisa.

Utilizzando una bocchetta liscia n° 8, **adagiare** su teglie e tele da cottura 20 dischi di meringa con un diametro di 14 cm.

Versare il resto della meringa a forma di baguette.

Cospargere con zucchero vanigliato (conservare e seccare le scorze del baccello di vaniglia completamente raschiato, quindi **macinarle** con zucchero a velo e setacciare il tutto).

Cuocere a 120°C a valvola aperta, fino a quando le meringhe sono asciutte e friabili.

Conservare al riparo dall'umidità.

CHANTILLY VANIGLIATA

Panna da montare 35%.....	1 400 g
Zucchero semolato	110 g
Baccello di vaniglia NOROHY	16 g

Montare la panna fredda con la vaniglia (precedentemente incisa e raschiata) e lo zucchero.

Conservare al fresco.

GELATO AL LATTE WAINA E VANIGLIA

Latte intero.....	3 050 g
Latte in polvere 0% MG.....	60 g
Zucchero semolato	195 g
Glucosio atomizzato	360 g
Stabilizzante combinato.....	18 g
Copertura Waina 35%.....	800 g
Baccello di vaniglia NOROHY	36 g

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

Prelevare una parte di zucchero e mescolare con gli stabilizzanti (Procrema 5 Bio e Natur Emul).

In ordine, **versare** il latte e la vaniglia incisa e raschiata nell'utensile da cottura (casseruola o pastorizzatore).

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

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

A 40°C, **versare** gradualmente sulla copertura Waina fusa fino ad ottenere un cuore elastico e lucido, segno che l'emulsione è avviata.

Rimettere a cuocere poi a 45°C e aggiungere lo stabilizzante addizionato di una parte dello zucchero iniziale (circa 10%).

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti e poi raffreddare rapidamente la miscela a +4°C.

Se possibile, **omogeneizzare** la miscela per far esplodere i cristalli di materia grassa in modo che siano il più fine possibile.

Lasciar **maturare** la miscela per almeno 12 ore.

Frullare e **turbinare** tra -6°C e -10°C.

MONTAGGIO E FINITURA

Marmellata di limone.....	200 g
Scorze di limone	QB

In un cerchio di 14 cm di diametro x 4 cm di altezza, **posizionare** un disco di meringa.

Riempire e **lisciare** il cerchio di gelato al latte Waina, **surgelare**.

Distribuire sopra il gelato Waina un sottile strato di marmellata di limone, quindi **ricoprire** con un secondo disco di meringa.

Surgelare.

Scerchiare i cerchi di gelato.

Montare la panna, quindi sui bordi dei cerchi di gelato con panna montata, **incollare** uno accanto all'altro le baguette di meringa di diverse altezze.

Usando una tasca e una bocchetta liscia, **versare** su tutta la superficie della meringa gelato la chantilly vanigliata.

Aggiungere qualche scorza di limone.