



Gelato Caramélia



Christophe Domange
CHEF PASTICCERE FORMATORE
VALRHONA

GELATO DI CARMELIA 36%

1605 g	Latte intero
65 g	Latte in polvere 0%
95 g	Zucchero semolato
75 g	Zucchero invertito
150 g	Glucosio atomizzato
50 g	Panna liquida 35 %
10 g	Stabilizzante per gelato
5 g	Fior di sale
450 g	CARAMÉLIA 36%
2505 g	Peso totale

In una casseruola scaldare il latte a 25 °C, quindi aggiungere il latte in polvere 0%.
A 30 °C, aggiungere il sale, i 3/4 dello zucchero semolato con il glucosio atomizzato e lo zucchero invertito.
A 35 °C aggiungere la panna liquida.
A 45 °C il restante zucchero semolato con lo stabilizzatore.
Realizzare quindi un'emulsione versando il liquido in modo progressivo sulla copertura sciolta.
Miscelare vigorosamente con il mixer.
Pastorizzare il tutto a 85 °C e poi raffreddare rapidamente la miscela a +4 °C.
Lasciare maturare il mix per almeno 12 ore alla stessa temperatura.
Frullare e conservare a -18 °C.

SALSA CARMELLO

115 g	Panna liquida 35 %
115 g	Latte concentrato dolce
150 g	Zucchero semolato
150 g	Glucosio
1	Baccello di vaniglia
530 g	Peso totale

Realizzare un caramello a secco con lo zucchero semolato.
Aggiungere il glucosio, quindi stemperare subito con la miscela di panna liquida e latte concentrato zuccherato precedentemente scaldato con la vaniglia.
Portate leggermente ad ebollizione e conservare in frigorifero.

TOFFEE AL CARMELLO

150 g	Latte intero
200 g	Zucchero semolato
75 g	Glucosio
200 g	Zucchero semolato
100 g	Burro salato
1	Baccello di vaniglia
725 g	Peso totale

Portare a ebollizione il latte, la vaniglia incisa e grattata, il glucosio e i 200 g di zucchero.
Con la seconda quantità di zucchero preparare un caramello secco, quindi stemperarlo con il burro salato e il latte vanigliato zuccherato caldo.
Cuocere il tutto a 158 °C, versare e stendere in uno strato sottile tra due tappetini di silicone.

MONTAGGIO E FINITURA

Le fasi essenziali del montaggio:

Variegatura: inserimento del gelato.

Variegatura: inserimento della salsa al caramello.

Variegatura: inserimento delle scaglie di toffee e perle.

Variegatura finale con la spatola di silicone.

Dopo averlo passato al mixer, versare il gelato in una ciotola e variegarlo utilizzando la spatola in silicone con la salsa al caramello, scaglie di toffee e perle croccanti CARAMÉLIA. Mettere negli stampi o in una vaschetta.