

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



SFOGLIA INVERTITA

Burro secco 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 semolato	25 g
Stabilizzante 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 semolato	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 x 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.

MONTAGGIO E FINITURA

Pesche bianche.....	2 000 g
Pesche gialle.....	2 000 g
Miele d'acacia	400 g
Burro secco 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 mezze 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.