

CUENCO DÁLMATA



CALCULADA PARA 80 UNIDADES

HELADO CON EXTRACTO DE VAINILLA

Leche entera UHT	1100g
Leche en polvo 1% MG.....	62g
Azúcar	280g
Glucosa en polvo DE33	120g
Nata UHT 35%	400g
Procrema Bio 5.....	5g
Natur Emul.....	3g
Extracto de vainilla NOROHY	40g

Mezclar una parte del azúcar (aproximadamente un 10%) con el estabilizante Procrema Bio 5 y el Natur Emul.

Calentar la leche a 25°C, **añadir** la leche en polvo y el extracto de vainilla.

Cuando alcance 30°C, **añadir** los azúcares. A 35°C, **añadir** la nata. A 45°C, **añadir** el 10% de azúcar mezclado con el estabilizante, y el extracto de vainilla.

Pasteurizar el conjunto a 85°C, **batir y enfriar** rápidamente a 4°C.

Dejar reposar durante al menos 12 horas a 4°C.

Colar, batir y mantecar.

SABLÉ DE CEREALES

Almendra al natural en polvo.....	130g
Éclat d'or	130g
Copos de avena.....	65g
Nueces de Grenoble.....	25g
Semillas de calabaza	25g
Semillas de cáñamo.....	13g
Semillas de lino	13g
Mantequilla seca 84%.....	250g
Harina de trigo Tradición Francesa	100g
Harina de centeno	100g
Azúcar moreno	160g
Yogur natural	75g

Triturar de manera irregular la almendra en polvo, el Éclat d'or, los copos, las nueces y las semillas.

Mezclar todos los ingredientes juntos.

CHANTILLY CON EXTRACTO DE VAINILLA

Nata UHT 35%	1400g
Azúcar	110g
Extracto de vainilla NOROHY	30g

Montar la nata fría con el extracto de vainilla y el azúcar.
Reservar en frío.



Receta ofrecida por:



NOROHY
- LE COMPAGNON DE LA VAINILLE -

Una receta original de:
La École Valrhona

COMPOTA DE HIGO

Higo.....	2400g
Azúcar	190g
Aceite de oliva	70g

Cortar los higos en brunoise. **Cocer** la mitad de los higos con el azúcar y el aceite de oliva.

Reservar y añadir el resto de los higos.

CUENCO

Eneldo.....	40g
Glaseado Absolu Cristal	80g
Higo.....	500g

PREPARACIÓN

Preparar el helado, el sablé, las rodajas de higos, la compota de higo y la chantilly.

Extender el sablé a un grosor de 2mm. **Congelar** y **cortar** discos de 7 cm de diámetro.

Colocar los discos sobre el reverso de un molde de silicona de 7,5 cm de diámetro.

Hornear a 150°C durante unos 12 minutos.

Mantecar el helado.

PRESENTACIÓN

Agregar unos 30 g de compota en los cuencos de sablé.

Añadir una bola de helado encima. Con una manga con boquilla de 18 mm de diámetro, **escudillar** una gota grande de chantilly.

Batir el Absolu Cristal y la mitad de su peso con compota de higo.

Terminar con gotas de Absolu de higo, unas ramitas de eneldo y unas rodajas finas de higo.



  @norohyvanille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:
Laurent Fau