



Eskimo Glagla



Rémi Montagne.
CHEF PÂTISSIER
 VALRHONA

Ricetta calcolata per 100 pezzi.

SORBETTO AL COCCO

2100 g	Acqua minerale
420 g	Zucchero semolato
525 g	Glucosio atomizzato
105 g	Zucchero invertito
6 g	Gomma di carruba
6 g	Gomma di Guar
2630 g	Polpa di cocco

- Riscaldare l'acqua. A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato e zucchero invertito).
- A 45°C, aggiungere gli stabilizzanti mescolati a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).
- Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.
- Mescolare lo sciroppo e la polpa di frutta.
- Lasciar riposare il mix per almeno 4 ore.
- Mixare e turbinare tra -6°C et -10°C.
- Conservare in congelatore a -18°C.

GLASSATURA ESKIMO INSPIRATION

*	INSPIRATION
360 g	Olio di semi d'uva

- Mescolare la copertura sciolta con l'olio.
- Utilizzare a 30/35°C.

MONTAGGIO E FINITURA

QB Cocco grattugiato

Preparare il sorbetto.

Guarnire gli stampi, lisciare e surgelare.

Togliere dallo stampo i ghiaccioli e immergerli nel preparato a circa 32°C, cospargere con del cocco grattugiato.

Conservare a -18°C.

Degustazione -14°C.

Potete marmorizzare l'interno dei ghiaccioli con un sorbetto alla fragola, frutto della passione, yuzu o lampone.

*ÉQUIVALENZE GLASSATURA ESKIMO INSPIRATION

FRAGOLA
 1800 g **INSPIRATION**



PASSIONE
 1800 g **INSPIRATION**



LAMPONE
 1800 g **INSPIRATION**



YUZU
 1800 g **INSPIRATION**

