

NOROHY 

• UNA VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

BABA ROLLS



PER 24 COPPE GELATO

## GELATO ALLA VANIGLIA BASE PASTA DI VANIGLIA TAHITENSIS

Latte intero UHT .....	870 g
Latte in polvere 1% MG <b>SOSA</b> .....	60 g
Zucchero semolato.....	170 g
Glucosio in polvere DE33 <b>SOSA</b> .....	60 g
Destrosio <b>SOSA</b> .....	30 g
Panna UHT 35%.....	225 g
Tuorli.....	75 g
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	8 g
Stabilizzante combinato .....	6 g

Seguendo l'ordine indicato, **versare** il latte nel pentolino o pastorizzatore.

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

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

A 40°C, **incorporare** i prodotti grassi (panna, tuorli, pasta di vaniglia).

A 45°C, **aggiungere** il composto stabilizzante/emulsionante addizionato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

**Pastorizzare** il tutto a 85°C per 2 minuti, poi **raffreddare** rapidamente a + 4°C.

Se possibile, mixare il composto per **renderlo omogeneo** e **raffinare** i cristalli della materia grassa.

**Lasciare riposare** il mix per almeno 12 ore.

**Mixare** e **mantecare** tra -6°C e -10°C.

**Congelare** a -30°C e **conservare** in congelatore a -18°C.

## GANACHE MONTATA INTENSA OPALYS 33% VANIGLIA

Amido di base .....	275 g
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	4 g
Gelatina in polvere 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	3 g
Acqua d'idratazione.....	15 g
<b>CIOCCOLATO OPALYS 33%</b> .....	205 g
Panna UHT 35%.....	145 g

**Mescolare** la miscela latte/fecola calda con la gelatina precedentemente reidratata e la pasta di vaniglia, quindi **versare** gradualmente sul cioccolato.

**Mixare** appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

**Aggiungere** la panna liquida fredda.

**Mixare** ancora brevemente.

**Ricoprire** con della pellicola a contatto, **riporre** in frigorifero e **lasciar cristallizzare** per almeno 12 ore.

**Montare** fino a ottenere una texture sufficientemente consistente per **essere lavorata** con la tasca o con la spatola.

## AMIDO DI BASE PER "GANACHE MONTATA"

Latte intero UHT .....	280 g
Fecola di patate <b>SOSA</b> .....	8 g

**Mescolare** a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate e **mettere da parte**.

**Scaldare** il resto del latte a 85-90°C.

**Versare** una parte del latte caldo sul preparato di latte e fecola. **Mettere** il tutto in una casseruola e **portare** a ebollizione.

## GEL RUM VANIGLIA

<b>NAPPAGE ABSOLU CRISTAL</b> .....	460 g
Rum invecchiato .....	185 g
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	5 g

**Mixare** l'Absolu Cristal con il rum e la pasta di vaniglia. **Mettere da parte**.

## IMPASTO PER BABÀ

Fior di farina 00 .....	90 g
Uova intere.....	70 g
Lievito biologico.....	12 g
Fior di sale .....	1,5 g
Zucchero semolato.....	25 g
Burro secco 84% .....	55 g

**Mescolare** la farina, le uova, il lievito e il fior di sale.

**Impastare**. Quando l'impasto inizia a staccarsi dai bordi, **aggiungere** gradualmente lo zucchero e il burro a temperatura ambiente.

Quando l'impasto è liscio, **smettere** di impastare.

**Lasciare lievitare** per 10 minuti.

Con una tasca, **versare** negli stampi imburrati.

**Lasciare lievitare** fino a quando l'impasto non raddoppia il suo volume quindi **infornare** a 160°C per circa 15 minuti.



## PASTA SIGARETTA VANIGLIA

Burro secco 84% .....	20 g
Farina 0 .....	45 g
Zucchero a velo.....	35 g
Albumi.....	45 g
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	0,5 g

**Setacciare** le polveri insieme.

**Mescolare** con una spatola una prima parte di albumi con le polveri, le scorze, la pasta e **incorporare** il burro fuso.

**Aggiungere** la seconda metà degli albumi. **Lisciare** con una marisa il tutto e **conservare** in frigorifero.

(Attenzione a non **montare** questo preparato)

**Stendere** il preparato in diverse forme.

**Cuocere** in forno a 200/210°C per alcuni minuti a seconda delle dimensioni.

## SCIROPPO BABÀ RUM VANIGLIA

Gelatina in polvere 220 Bloom <b>SOSA</b> .....	10 g
Acqua d'idratazione.....	50 g
Acqua .....	685 g
Zucchero semolato.....	135 g
Rum.....	110 g
Pasta di baccelli di vaniglia Tahitensis <b>NOROHY</b> .....	10 g

**Reidratare** la gelatina.

**Portare** a ebollizione l'acqua con lo zucchero e la pasta di baccelli di vaniglia.

**Aggiungere** la massa di gelatina e il rum.

**Mettere da parte.**

## UVETTA IMBEVUTA

Sciroppo babà rum vaniglia .....	150 g
Uvetta bianca.....	50 g

**Portare** a ebollizione lo sciroppo e mettere l'uvetta in ammollo per almeno 24 ore.

**Conservare** nello sciroppo.

## PREPARAZIONE

**Preparare** il gelato alla vaniglia, la ganache montata e il gel rum e vaniglia. **Mettere da parte.** **Preparare** l'impasto per il babà e **disporre** 3/4 g in semisfere di 3 cm di diametro. **Lasciar lievitare** per circa 30 minuti a 26°C e **cuocere** per circa 15-20 minuti a 160°C. **Conservare** in un luogo asciutto.

**Preparare** la pasta sigaretta alla vaniglia e, su un tappetino di silicone, **realizzare** piccole virgole con una spatola. **Cuocere** a 200°C per alcuni minuti, quindi **modellare** direttamente all'uscita dal forno in uno stampo ricurvo. **Mettere da parte.** **Preparare** lo sciroppo di rum, a caldo **inzuppare** i babà per qualche minuto, poi l'uvetta. **Mettere da parte.** **Mantecare** il gelato alla vaniglia e poi **distribuirlo** in contenitori a fondo piatto. **Conservare** nel congelatore.

## MONTAGGIO

In una coppa, **disporre** un babà, con un cucchiaino **recuperare** alcuni pezzi di gel rum e vaniglia e **posizionarli** sui lati. **Montare** la ganache, quindi **versare** circa 25g al centro. **Disporre** un po' di uvetta imbevuta. Con un cucchiaino da gelato **realizzare** delle palline arrotolate (vedere foto) e disporre 2 palline per coppa. **Disporre** una virgola di pasta sigaretta. **Servire.**



### UNA PAROLA SULLA RICETTA

*Una versione elegante del babà al rum, che unisce gelato e ganache montata alla vaniglia Tahitensis, per un'esperienza fresca e gustosa!*