

Vasito de helado Inspiration Frambuesa y estragón




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Vasito de helado Inspiration Frambuesa y estragón

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 10 vasitos de 100 g

Dificultad

Preparar el día de antes:

Mousse helada
INSPIRATION FRAMBUESA
Parfait helado de vainilla

Para hacer el mismo día:

Streusel sin harina de trigo
Gel de estragón

Utensilios necesarios:

Batidora de brazo
Manga pastelera
Termómetro

MOUSSE HELADA INSPIRATION FRAMBUESA

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de congelación: 2 horas

Nata montada espumosa

95 g Nata entera líquida 35%

Preparar la nata montada espumosa:

Montar la nata líquida para obtener una textura espumosa y reservar en la nevera.

Merengue suizo

30 g Claras
40 g Azúcar
20 g Miel

Preparar el merengue suizo:

Calentar las claras al baño María con el azúcar y la miel a 55 °C, después montar en la batidora hasta que enfríe.

Ganache Inspiration Frambuesa

70 g **INSPIRATION
FRAMBUESA**
155 g Pulpa de frambuesa
2 g Gelatina

Preparar la ganache Inspiration Frambuesa:

Fundir la cobertura **INSPIRATION FRAMBUESA**.

En una cacerola, calentar la pulpa de fruta y añadir fuera del fuego la gelatina hidratada previamente.

Verter en 3 veces esta mezcla caliente sobre la cobertura

INSPIRATION FRAMBUESA derretida y mezclar.

Batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión.

Mezclar la ganache con el merengue suizo y añadir la nata montada.

Con una manga con boquilla, verter 40 g de la mezcla en cada vasito y reservar en el congelador hasta que endurezca completamente.

EQUIVALENCIAS

| INSPIRATION PASIÓN | INSPIRATION YUZU | INSPIRATION FRESA |
|--------------------|------------------|-------------------|
| 70 g | 70 g | 70 g |

Vasito de helado

Inspiration Frambuesa y estragón

(continuación)

PARFAIT HELADO DE VAINILLA

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de congelación: 2 horas

170 g Nata entera líquida 35 %
85 g Leche entera
1 ud. **TADOKA NOROHY**
85 g Azúcar
60 g Yemas

Montar la nata líquida para obtener una textura espumosa y reservarla en la nevera.

Para realizar la crema inglesa, verter la leche entera con una dosis de **TADOKA** en una cacerola y llevar a ebullición.

En otro recipiente, mezclar el azúcar y las yemas sin blanquear.

Verter un tercio de la leche caliente y mezclar.

Ponerlo todo en la cacerola y calentar a 82 °C.

Pasar la crema inglesa por el colador chino y enfriar rápidamente.

Una vez enfriada, añadir la nata espumosa mezclando delicadamente.

Verter 35g en cada vasito y reservar en el congelador.

STREUSEL

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de cocción: 15 minutos

25 g Harina de almendras
20 g Harina de arroz
5 g Fécula de patata
25 g Mantequilla sin sal
25 g Azúcar moreno

Tamizar la almendra en polvo, la harina de arroz y la fécula de patata.

Cortar la mantequilla fría en daditos.

Mezclar en la batidora con la pala todas las materias primas hasta obtener una bola homogénea.

Pasar la masa a través de un tamiz o una espumadera para obtener trocitos regulares.

Repartir uniformemente el streusel sobre una bandeja y hornear

a 150 °C durante unos 15 minutos.

GEL DE ESTRAGÓN

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de refrigeración: 2 horas

1 g Gelatina
100 g Agua
15 g Zumo de limón
10 g Azúcar
5 g Estragón fresco

Hidratar la gelatina.

En una cacerola, llevar a ebullición el agua, el zumo de limón y el azúcar.

Agregar la gelatina fuera del fuego y mezclar.

Filmar a piel y reservar en la nevera durante 2 horas.

Una vez enfriado, agregar el estragón a la mezcla y batir con una batidora de mano.

Vasito de helado

Inspiration Frambuesa y estragón

(continuación)

MONTAJE

Tiempo de preparación: 5 minutos

Frambuesas frescas

Sacar los vasitos del congelador. Añadir 10g de gel de estragón en cada vasito, después añadir por encima frambuesas frescas. Poner el streusel aparte en un pequeño molde individual. Servir rápidamente.

Consejos del chef

Se puede declinar esta receta con INSPIRATION PASIÓN, YUZU y FRESA sustituyendo la cobertura Inspiration, así como la pulpa de fruta de la mousse.

El gel también puede prepararse con otras hierbas aromáticas (albahaca, menta, etc.).