

.....

MERENGUE HELADO **A LA VAINILLA**



MERENGUE FRANCÉS

Clara de huevo.....	645 g
Azúcar	600 g
Azúcar glas	600 g
Vaina de vainilla NOROHY	8 g

60 g /disco de 14 cm.

Montar las claras a velocidad baja para obtener un alveolo regular añadiendo el azúcar poco a poco.

Añadir delicadamente el azúcar glas con la lengua pastelera.

Con una boquilla nº 8, **escudillar** sobre placas y telas de cocción 20 discos de merengue de 14 cm de diámetro.

Escudillar el resto del merengue en forma de barras.

Espolvorear azúcar avainillada (conservar y secar las cortezas de vainilla gastadas, después **triturarlas** con azúcar glas y tamizar el conjunto).

Cocer a 120 °C tiro abierto, hasta que los merengues estén secos y quebradizos.

Reservar en lugar seco.

CREMA CHANTILLY AVAINILLADA

Nata para montar 35 %.....	1 400 g
Azúcar	110 g
Vaina de vainilla NOROHY	16 g

Montar la nata muy fría con la vainilla (previamente rajada y raspada) y el azúcar.

Reservar en frío.

HELADO DE LECHE WAÏNA VAINILLA

Leche entera.....	3 050 g
Leche en polvo 0 % MG	60 g
Azúcar	195 g
Glucosa atomizada.....	360 g
Estabilizante combinado.....	18 g
Cobertura Waïna 35 %.....	800 g
Vaina de vainilla NOROHY	36 g

Pesar cuidadosamente todos los ingredientes.

Mezclar un poco de azúcar con los estabilizantes.

En este orden, **verter** la leche y la vainilla raspada en el aparato de cocción (cacerola o pasteurizadora).

A 25 °C, **añadir** la leche en polvo.

A 30 °C, **añadir** los azúcares (azúcar y glucosa atomizada).

A 40 °C, **verter** poco a poco sobre la cobertura Waïna fundida hasta obtener un núcleo elástico y brillante señal de una emulsión iniciada.

Volver a poner a cocer después a 45 °C, añadir el estabilizante añadido a una parte del azúcar inicial (unos 10 %).

Pasteurizar el conjunto a 85 °C durante 2 minutos, después enfriar rápidamente a 4 °C.

Se debe **homogeneizar** la mezcla para reducir los cristales de materia grasa en la medida de lo posible.

Dejar **reposar** la mezcla al menos 12 horas.

Batir y **mantecar** a una temperatura de entre -6 y -10 °C.

MONTAJE Y ACABADO

Confitura de limón.....	200 g
Cáscaras de limón	CS

En un aro de 14 cm de diámetro por 4 cm de altura, **poner** un disco de merengue.

Rellenar y **alisar** el aro de helado de leche Waïna, **congelar**.

Extender por encima del helado Waïna una fina capa de confitura limón después **cubrir** con un segundo disco de merengue.

Congelar.

Desmoldar los aros de helado.

Montar la nata, después sobre el borde de los aros de helado, con ayuda de la crema chantilly, **pegar** barritas de merengue unas al lado de otras y a alturas diferentes.

Con una manga con boquilla, **escudillar** sobre la totalidad de la superficie del merengue helado nata chantilly vainilla.

Añadir algunas cortezas de un limón.