

.....
NOROHY 

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

BABÁ ROLLS



HELADO DE VAINILLA DE BASE DE PASTA DE VAINILLA TAHITENSIS

Leche entera UHT.....	870 g
Leche en polvo 1 % MG SOSA	60 g
Azúcar.....	170 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA	60 g
Dextrosa SOSA	30 g
Nata UHT 35 %.....	225 g
Yemas.....	75 g
Pasta de vainas de vainilla Tahitensis NOROHY	8 g
Estabilizante combinado.....	6 g

En este orden, **verter** la leche en una cacerola o pasteurizadora.

Añadir la leche en polvo a 25°C.

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

A 40°C, **incorporar** los productos grasos (nata, yemas y pasta de vainilla).

A 45°C, **añadir** la mezcla de estabilizante/emulgente mezclada con una parte del azúcar inicial (un 10%).

Pasteurizar a 85°C durante 2 minutos y **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 durante al menos 12 horas.

Batir y **mantecar** entre -6°C y -10°C.

Congelar en el abatidor a -30°C y **conservar** en el congelador a -18°C.

GANACHE MONTADA INTENSA OPALYS 33% VAINILLA

Mezcla de base.....	275 g
Pasta de vainas de vainilla Tahitensis NOROHY	4 g
Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	3 g
Agua de hidratación.....	15 g
CHOCOLATE OPALYS 33%	205 g
Nata UHT 35 %.....	145 g

Mezclar la preparación de base caliente con la gelatina hidratada y la pasta de vainas de vainilla. **Verter** progresivamente sobre el chocolate.

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Añadir la nata líquida fría.

Batir de nuevo brevemente.

Filmar a piel, **reservar** en la nevera y **dejar cristalizar** durante al menos 12 horas.

Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para **trabajar** con la manga o la espátula.

MEZCLA DE BASE PARA «GANACHE MONTADA»

Leche entera UHT.....	280 g
Fécula de patata SOSA	8 g

Mezclar en frío una pequeña parte de la leche con la fécula de patata, **reservar**.

Calentar el resto de la leche a unos 85-90°C.

Verter una parte de la leche caliente sobre la mezcla de leche y fécula. **Ponerlo** todo en el recipiente de cocción y **llevar** a ebullición.

GEL DE RON Y VAINILLA

GLASEADO ABSOLU CRISTAL	460 g
Ron añejo.....	185 g
Pasta de vainas de vainilla Tahitensis NOROHY	5 g

Batir el Absolu Cristal con el ron y la pasta de vainilla.

Reservar.

MASA DE BABÁ AMASADA

Harina de sémola.....	90 g
Huevos enteros.....	70 g
Levadura ecológica.....	12 g
Flor de sal.....	1,5 g
Azúcar.....	25 g
Mantequilla seca 84 %.....	55 g

Mezclar con la palma de la mano la harina, los huevos, la levadura y la flor de sal.

Amasar. Cuando la masa comience a despegarse de los bordes, **añadir** el azúcar de manera progresiva y después la mantequilla a temperatura ambiente.

Dejar de amasar cuando la masa esté bien lisa.

Dejar crecer 10 minutos.

Verter en moldes engrasados con ayuda de una manga pastelera.

Dejar levar hasta que doble el volumen y **hornear** a 160°C durante unos 15 minutos.



MASA DE CIGARRILLO DE VAINILLA

Mantequilla seca 84 %.....	20 g
Harina T55	45 g
Azúcar glas	35 g
Claras.....	45 g
Pasta de vainas de vainilla Tahitensis NOROHY	0,5 g

Tamizar los ingredientes secos juntos.

Mezclar con la lengua pastelera una primera parte de claras con los ingredientes secos y la pasta e **incorporar** la mantequilla fundida.

Añadir la segunda mitad de las claras. **Alisar** y **reservar** en la nevera.

(Atención, no **montar** esta preparación)

Extender la preparación en diversas formas.

Hornear a 200/210°C durante unos minutos según el tamaño.

SIROPE BABÁ RON VAINILLA

Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA	10 g
Agua de hidratación	50 g
Agua	685 g
Azúcar	135 g
Ron	110 g
Pasta de vainas de vainilla Tahitensis NOROHY	10 g

Hidratar la gelatina.

Llevar a ebullición el agua con el azúcar y la pasta de vainas de vainilla.

Añadir la masa de gelatina y el ron.

Reservar.

PASAS HIDRATADAS

Sirope babá ron vainilla	150 g
Pasas rubias.....	50 g

Llevar a ebullición el sirope y poner las pasas a **hidratar** durante 24 horas como mínimo.

Reservar en el sirope.

PREPARACIÓN

Realizar la crema helada de vainilla, la ganache montada y el gel de ron vainilla. **Reservar**. **Realizar** la masa de babá y **escudillar** 3/4g en semiesferas de 3 cm de diámetro. **Dejar subir** unos 30 minutos a 26°C y **hornear** durante unos 15-20 minutos a 160°C. **Reservar** en un lugar seco.

Realizar la preparación de cigarrillos de vainilla sobre una tela de silicona, **realizar** pequeños cigarrillos con una espátula. **Hornear** a 200°C unos minutos, y **curvar** directamente al sacarlos del horno en un canalón para tejas. **Reservar**. **Realizar** el sirope de ron y, aún caliente, **empapar** con él los babás durante unos minutos y, a continuación, las pasas. **Reservar**. **Mantecar** la crema helada de vainilla y **extenderla** en bandejas de fondo plano. **Reservar** en el congelador.

MONTAJE

En una copa **colocar** un babá, con una cuchara **recuperar** trozos de gel ron vainilla y **colocar** sobre los bordes de la pared. **Montar** la ganache y **escudillar** unos 25g en el centro. **Colocar** algunas pasas empapadas. Con una cuchara de helado **realizar** bolas enrolladas (ver foto) y poner dos bolas por copa. **Poner** un cigarrillo de pasta de cigarrillo. **Servir**.



UNAS PALABRAS SOBRE LA RECETA

¡Una versión elegante del babá al ron, maridando crema helada y ganache montada de vainilla Tahitensis, para una experiencia helada y sabrosa!