



# Polo Glaçla

Una receta original de la  
École Valrhona

## SORBETE COCO

2100 g Agua mineral  
420 g Azúcar  
525 g Glucosa atomizada  
105 g Azúcar invertido  
6 g Goma de Algarroba  
6 g Goma de Guar  
2630 g Pulpa de coco  
5792 g **Peso total**

Calentar el agua. A 30 °C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa atomizada, azúcar invertido).  
A 45 °C, añadir los estabilizantes mezclados con una parte del azúcar inicial (unos 10%).  
Pasteurizar el conjunto a 85 °C durante 2 minutos, después enfriar rápidamente a +4 °C.  
Mezclar el sirope y la pulpa de fruta y batir.  
Dejar reposar la mezcla al menos 4 horas.  
Batir y mantecar entre -6 °C y 10 °C.  
Guardar en el congelador a -18 °C.

## GLASEADO HELADO INSPIRATION FRAMBUESA

1800 g **INSPIRATION FRAMBUESA**  
360 g Aceite de pepitas de uva  
2160 g **Peso total**

Mezclar la cobertura fundida con el aceite.  
Utilizar a 30/35 °C.

## MONTAJE Y ACABADO

Preparar el sorbete.

Rellenar los moldes, alisar y congelar.

Desmoldar los polos y sumergirlos en la masa a unos 32 °C, espolvorear con coco rallado mezclado con anterioridad con escamas de plata brillante (Ref: 13922).

Conservar a -18 °C.

Degustación -14 °C.

Puede marmolear el interior de los polos con un sorbete de fresa, pasión, yuzu o frambuesa.