

# COUPELLE DALMATIE



CALCOLATA PER 80 PZ.

## GELATO ALL'ESTRATTO DI VANIGLIA NOROHY

Latte intero UHT .....	1100g
Latte in polvere 1% MG SOSA.....	62g
Zucchero semolato .....	280g
Glucosio in polvere DE33 SOSA .....	120g
Panna UHT 35%.....	400g
Procrema Bio 5.....	5g
Natur Emul SOSA.....	3g
Estratto di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	40g

**Mescolare** il 10% dello zucchero con lo stabilizzante Procrema Bio 5 e Natur Emul.

**Scaldare** il latte a 25°C, quindi **aggiungere** il latte in polvere e l'estratto di vaniglia.

A 30°C, **aggiungere** gli zuccheri. A 35°C, **aggiungere** la panna.

A 45°C, **aggiungere** il 10% di zucchero mescolato allo stabilizzante e all'estratto di vaniglia.

**Pastorizzare** il tutto a 85°C, **mescolare** e **raffreddare** rapidamente a 4°C.

**Lasciare riposare** per almeno 12 ore a 4°C.

**Filtrare, mixare** e **mantecare**.

## SABLÉ AI CEREALI

Farina di mandorle grezze SOSA.....	130 g
Éclat d'or .....	130 g
Fiocchi d'avena .....	65 g
Noci di Grenoble .....	25 g
Semi di zucca .....	25 g
Semi di canapa .....	13 g
Semi di lino.....	13 g
Burro secco 84% .....	250 g
Farina di frumento tradizionale francese (T65) .....	100 g
Farina di segale .....	100 g
Zucchero di canna .....	160 g
Yogurt naturale.....	75 g

**Mixare** grossolanamente la farina di mandorle, l'Éclat d'or, i fiocchi, le noci e i semi.

**Mescolare** insieme tutti gli ingredienti.

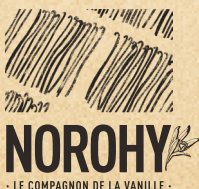
## CHANTILLY CON ESTRATTO DI VANIGLIA

Panna UHT 35%.....	1400 g
Zucchero semolato .....	110 g
Estratto di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	30 g

**Montare** la panna ben fredda con l'estratto di vaniglia e lo zucchero. **Conservare** al fresco.



Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:  
L'École Valrhona

## COMPOSTA DI FICHI

Fico .....	2400 g
Zucchero semolato .....	190 g
Olio d'oliva .....	70 g

**Tagliare** i fichi a dadini. **Cuocere** la metà dei fichi con lo zucchero e l'olio d'oliva.

**Mettere da parte**, quindi **aggiungere** il resto dei fichi.

## COUPELLE

Aneto.....	40 g
Nappage Absolu Cristal.....	80 g
Fico .....	500 g

## PREPARAZIONE

**Preparare** il gelato, il sablé, le fettine di fico, la composta di fichi e la chantilly.

**Stendere** il sablé a 2 mm di spessore. **Congelare** e **tagliare** dei dischi di 7 cm di diametro.

**Posizionare** i dischi sul retro di uno stampo a sfera in silicone di 7,5 cm di diametro.

**Cuocere** in forno a 150°C per circa 12 minuti.

**Mantecare** il gelato.

## MONTAGGIO



**Disporre** circa 30 g di composta nelle coppette di sablé.

**Aggiungere** una pallina di gelato. Con una tasca dotata di bocchetta di 18 mm, **realizzare** una grossa goccia di chantilly.

**Mixare** l'Absolu Cristal con il 50% del suo peso di composta di fichi.

**Terminare** con delle gocce di Absolu al fico, rametti di aneto e fettine sottili di fichi.



  @norohyvanille  
norohy.com

Riproduzione vietata, tutti i diritti riservati. Immagini non contrattuali.

Crediti fotografici:  
Laurent Fau