

CRACK GLACÉ
NOCCIOLA & VANIGLIA



GELATO PRALINATO 66%

Latte intero.....	1 220 g
Latte in polvere 0% MG.....	65 g
Glucosio atomizzato	125 g
Zucchero semolato	100 g
Stabilizzante per gelato	8 g
Zucchero invertito	60 g
Panna da montare 35%.....	220 g
Pralinato fruttato nocciole 66%	205 g

Pesare tutti gli ingredienti.

Prelevare una parte di zucchero e mescolarla allo stabilizzante.

Riscaldare il latte e a 25°C aggiungere il latte in polvere. A 30°C, **incorporare** il glucosio atomizzato, lo zucchero e lo zucchero invertito.

A 40°C, **incorporare** la panna da montare emulsionata con il pralinato.

A 45°C, **aggiungere** la miscela di zucchero e stabilizzante.

Pastorizzare il tutto a 85°C.

Mescolare energicamente e far raffreddare rapidamente a 4°C in una macchina o nel congelatore.

Lasciar riposare per almeno 12 ore a 4°C.

Turbinare e conservare tra -10 / -12°C.

RIVESTIMENTO KALINGO

Copertura Kalingo 65%	1 000 g
Burro di cacao	50 g
Olio di vinaccioli	150 g

Far sciogliere la copertura con burro di cacao e aggiungere l'olio.

Temperare a 30-35°C.

CARAMELLO PER GELATO ALLA VANIGLIA

Glucosio.....	625 g
Panna UHT 35%.....	933 g
Sale.....	6 g
Zucchero semolato	625 g
Burro secco 84%	357 g
Baccello di vaniglia NOROHY	16 g

Riscaldare la panna, la vaniglia precedentemente raschiata e il sale.

Cuocere il glucosio e lo zucchero fino a raggiungere il colore desiderato, quindi **stemperare** con la panna calda.

Aggiungere il burro e **mixare**.

RIVESTIMENTO OPALYS VANIGLIA

Copertura Opalys 33%.....	1250 g
Burro di cacao	70 g
Olio di vinaccioli	190 g
Baccello di vaniglia NOROHY	48 g

Far **sciogliere** la copertura con burro di cacao e quindi **aggiungere** l'olio.

Aggiungere il baccello di vaniglia inciso e raschiato.

Temperare a 30-35°C.

MONTAGGIO E FINITURA

In stampi bastoncino da 90 ml, **versare** la crema gelato usando una tasca.

Surgelare.

Dopo averla estratta dagli stampi **rivestire** con la copertura Kalingo.

Immergere nel caramello alla vaniglia e immediatamente nella glassa Opalys alla vaniglia.