

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 <b>NOROHY</b> .....	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 <b>NOROHY</b> .....	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.