

.....

MILHOJAS HELADO

DE VAINILLA



CALCULADA PARA 30 UDS.

HOJALDRE PRENSADO HELADO

Hojaldre horneado.....	1000 g
Manteca de cacao.....	70 g
Mantequilla líquida clarificada Valrhona.....	110 g
Éclat d'Or.....	360 g
Praliné almendra 70% afrutado.....	230 g

Desmigar el hojaldre horneado y volver a hornear a 150 °C hasta que todo el hojaldre tenga un color dorado uniforme.

Derretir la manteca de cacao y la mantequilla líquida.

Mezclar todos los ingredientes.

Reservar.

HOJALDRE INVERTIDO

Harina T55.....	190 g
Mantequilla seca 84%.....	480 g
Harina T55.....	450 g
Sal.....	16 g
Vinagre.....	5 g
Mantequilla seca 84%.....	140 g
Agua mineral.....	190 g

Para un pastón:

Para la mantequilla amasada, **mezclar** la mantequilla con la harina y extender entre dos hojas de plástico.

Dejar reposar en la nevera durante unas horas.

Para realizar la masa, **mezclar** la cantidad pequeña de mantequilla con la harina. **Añadir** la sal e incorporar el vinagre mezclado con el agua. **Mezclar** correctamente la masa sin trabajarla demasiado y dejar reposar en la nevera unas horas.

Extender la masa y la mantequilla amasada, poner la masa sobre los dos tercios de mantequilla y plegar. Después del primer plegado, **dar** una vuelta doble, **dejar reposar** durante al menos 2 horas y volver a dar otra vuelta doble.

Conservar durante una noche en la nevera y terminar por una vuelta simple antes de utilizarla. Extender el hojaldrado a 2 mm.

Hornear a 180 °C en una hoja de papel de horno hasta que se dore.

Truco: puede utilizar los restos de la masa de hojaldre que utiliza habitualmente en el resto de sus preparaciones.

HELADO DE VAINILLA

Leche entera UHT.....	1600 g
Leche en polvo 1% MG SOSA.....	110 g
Azúcar.....	360 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA.....	120 g
Dextrosa SOSA.....	60 g



Nata UHT 35%.....	590 g
Yemas.....	90 g
Pasta de vainas de vainilla NOROHY	15 g
Estabilizante combinado.....	12 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 (crema, yemas, pasta de vainas de vainilla).

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

Pasteurizar el conjunto 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 a -30 °C y conservar en el congelador a -18 °C.

GANACHE MONTADA HELADA OPALYS VAINILLA

Gelatina en polvo 220 Bloom SOSA.....	5 g
Agua de hidratación.....	25 g
Leche entera UHT.....	100 g
Vaina de vainilla Tahiti NOROHY	6 g
Dextrosa SOSA.....	90 g
Glucosa DE60.....	85 g
Trehalosa en polvo SOSA.....	40 g
Chocolate Opalys 33%.....	160 g
Nata UHT 35%.....	490 g

Hidratar la gelatina.

Calentar la leche con las vainas de vainilla rajadas y raspadas.

Infusionar durante 10 minutos y colar.

Añadir la dextrosa, la glucosa DE 60 y la trehalosa a 100 g de leche avainillada.

Calentar la leche a unos 85 °C y añadir la gelatina hidratada.

Verter progresivamente la mezcla caliente sobre el chocolate. **Batir** para perfeccionar la emulsión.

Enfriar la mezcla, **añadir** la nata fría y batir de nuevo.

Reservar en la nevera y **dejar cristalizar** idealmente durante 12 horas.

Montar.

GLASEADO PARA PULVERIZAR DE VAINILLA

Agua mineral	100 g
Dextrosa SOSA	150 g
Glucosa DE60.....	60 g
Vaina de vainilla de Madagascar NOROHY	4 g
Glaseado Absolu Cristal	600 g

Mezclar el agua, la dextrosa y la glucosa DE60, añadir la vaina de vainilla rajada y raspada y llevar a ebullición.

Colar el sirope.

Verter sobre el glaseado Absolu Cristal y batir.

Utilizar el glaseado para pulverizar a 25 °C.

GLASEADO TIPO POLO OPALYS VAINILLA

Chocolate Opalys 33%	1000 g
Manteca de cacao	150 g
Aceite de pepitas de uva.....	50 g
Vainilla en polvo.....	2 g

Derretir el chocolate y la manteca de cacao.

Añadir el aceite de pepitas de uva y la vainilla en polvo.

Utilizar a 35 °C.



MONTAJE Y ACABADO

Realizar el hojaldre prensado y reservar en la estufa para el montaje.

Realizar el glaseado de vainilla para pulverizar y el glaseado tipo polo de Opalys y vainilla.

Colocar un marco para ganache de 34 cm x 34 cm y un grosor de 4 mm sobre una hoja de guitarra, extender unos 600 g de hojaldre prensado y congelar.

Mantecar el helado de vainilla y reservar en el congelador para el montaje.

Colocar un marco de 10 mm sobre el marco de hojaldre prensado, extender unos 1500 g de helado de vainilla y congelar.

Colocar un marco de 4 mm sobre el marco de helado, extender de nuevo unos 600 g de hojaldre prensado y congelar.

Repetir la operación con el helado y terminar con el hojaldrado prensado. Congelar.

Desmoldar el milhojas helado.

Cortar rectángulos de 11 cm x 3 cm, colocarlos de manera vertical en una bandeja y reservar en el congelador.

Montar la ganache helada de Opalys y vainilla.

Escudillar la ganache montada con una boquilla canasta realizando un efecto de ola y congelar.

Calentar a 25 °C el glaseado de vainilla, pulverizar las milhojas y congelar.



Pinchar un palillo en el centro del milhojas, **sumergir** la base del milhojas en el glaseado tipo polo y **colocar** en una bandeja.

Colocar un logo de la casa.

Receta ofrecida por:



Una receta original de:
Christophe Dommange, Chef pastelero ejecutivo de la École
Valrhona

  @norohyvainille
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o
difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:
Studio des fleurs