

GOTA DE VAINILLA



PARA 50 UNIDADES

GOTA DE AZÚCAR

Isomalt..... 500g

Fundir el isomalt en seco hasta que se derrita del todo, y verter sobre hoja de papel sulfurizado.

Una vez frío, **calentar** el isomalt bajo una lámpara para azúcar, **utilizar** una bomba para **soplar** azúcar para hacer una gota de aproximadamente 10 cm de alto por 6 cm de ancho.

En frío, **utilizar** un aro inoxidable de 4 cm, **calentar** en blanco para **vaciar** la parte inferior de la gota.

EMULSIÓN DE VAINILLA

Leche..... 480g
Nata..... 480g
Azúcar.....57g
Yemas.....211g
Vainilla de vainilla **NOROHY**.....10 unidades

Hervir la leche y la nata, **verter** sobre la mezcla de azúcar y yemas, **cocer** como si fuera una crema inglesa a 85°C. **Enfriar** rápidamente y **dejar infundonar** durante 24 horas.

Colar la crema inglesa, **poner** en un sifón y **añadir** dos cartuchos de gas.

CRÈME BRÛLÉE DE VAINILLA

Nata..... 600g
Leche..... 260g
Pectina X58..... 10g
Azúcar..... 150g
Yemas..... 225g
Vainilla de vainilla **NOROHY**.....7 unidades

Infundonar la vainilla en la mezcla de nata y leche tibia durante una noche.

Calentar a 50°C y **añadir** la mezcla de azúcar y pectina.

Hervir y **verter** en las yemas.

Batir y **verter** en moldes de 3,5 cm de diámetro. **Rellenar** a 1 cm de altura.

Congelar.

SABLÉ DE AVELLANA Y VAINILLA

Mantequilla..... 225g
Azúcar.....100g
Avellana en polvo.....126g
Harina T45.....252g
Vainilla en polvo.....CS

Meclar la mantequilla pomada en la batidora con el azúcar glas.

Añadir la harina, la avellana en polvo y la vainilla en polvo.

Mezclar hasta que se obtenga una pasta homogénea. En frío, **extender** a 3 mm de espesor y **hornear** a 180°C durante 10 minutos.

Cortar en caliente con un cortapastas de 3,5 cm de diámetro.

HELADO DE VAINILLA NOROHY

Leche..... 600g
Nata líquida..... 400g
Yemas..... 300g
Azúcar..... 170g
Vainilla de vainilla **NOROHY**..... 12 unidades

La víspera, **calentar** juntos la leche, la nata, las vainas de vainilla y **dejar infundonar** una noche.

Hervir la mezcla.

Blanquear las yemas con el azúcar y **realizar** una crema inglesa a 85°C.

Colar y **verter** en recipientes Pacojet.

Congelar.

MONTAJE Y ACABADO

En el centro del plato, **hacer** un milhojas con 3 discos de sablé, y 2 discos de crème brûlée caramelizada con el azúcar moreno.

Añadir por encima una bola de helado de vainilla de unos 3 cm de diámetro.

Rellenar la mitad de una gota de isomalt con la emulsión de vainilla y **colocarla** por encima del montaje y del helado.

Terminar tamizando por encima la vainilla en polvo.

