

# BARRETTA ARMANDII



CALCOLATA PER 60 PZ.

## GELATO ALL'ESTRATTO DI VANIGLIA

Latte intero UHT .....	1700g
Latte in polvere 1% MG SOSA.....	92g
Zucchero semolato .....	420g
Glucosio in polvere DE33 SOSA .....	180g
Panna UHT 35%.....	600g
Procrema Bio 5.....	7,4g
Natur Emul SOSA.....	4,5g
Estratto di vaniglia NOROHY .....	60g

**Mescolare** il 10% dello zucchero con lo stabilizzante 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.

**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**.

## PINOLI CAMELLATI

Acqua minerale .....	70g
Zucchero semolato .....	130g
Pinoli Catalogna SOSA.....	400g

**Cuocere** l'acqua e lo zucchero a 120°C poi **aggiungere** i pinoli.

**Assicurarsi** che i pinoli siano ricoperti di zucchero, quindi **caramellare**.

**Disporli** su un foglio di silicone per **staccarli**.

**Conservare** in luogo asciutto.

## PASTA SABLÉ ALLE MANDORLE

Farina di frumento tradizionale francese (T65).....	130g
Zucchero a velo.....	50g
Farina di mandorle bianche extra fine SOSA.....	20g
Fior di sale.....	1g
Burro secco 84% .....	70g
Uova intere.....	30g

**Lavorare** le polveri con il burro freddo tagliato a cubetti.

Quando il tutto è omogeneo, **aggiungere** le uova fredde.

**Terminare** l'impasto quando sarà diventato omogeneo.

**Conservare** in frigorifero o stendere immediatamente.

**Cuocere** in forno a 150°C.

## SABLÉ RICOMPOSTO ANDOA

Pasta sablé alle mandorle .....	265g
Éclat d'or .....	140g
Fior di sale.....	5g
Copertura Andoa lactée 39% BIO.....	190g

Nella planetaria, **macinare** la pasta sablé cotta.

**Mescolare** con l'Éclat d'or, il fior di sale e il cioccolato fuso.

## CAMELLO FONDENTE GELATO

Panna UHT 35%.....	710g
Estratto di vaniglia <b>NOROHY</b> .....	40g
Zucchero semolato .....	470g
Glucosio DE35/40 .....	470g
Burro salato.....	240g

Ricetta offerta da:



**NOROHY**  
LE COMPAGNON DE LA VANILLE

Una ricetta originale di:  
L'École Valrhona

**Scaldare** la panna con l'estratto di vaniglia.

**Cuocere** lo zucchero e il glucosio fino a **ottenere** un caramello.

**Stemperare** con la panna. **Aggiungere** il burro e **mixare**.

## GLASSA PINGUINO ANDOA LACTÉE 39%

Copertura Andoa lactée 39% BIO .....	1000g
Olio di vinaccioli .....	100g

**Sciogliere** la copertura a 45/50°C.

**Aggiungere** l'olio e **mescolare**.

La temperatura deve **essere** tra 30 e 35°C. **Raffreddare** se necessario.

**Rivestire** il prodotto congelato e **riportare** a temperatura negativa.

## PREPARAZIONE

**Preparare** il gelato, il caramello, il sablé, i pinoli e la glassa.

**Dividere** il caramello a metà. **Aggiungere** il 10% di whisky in una delle due metà.

In uno stampo in silicone Silikomart (rif. SF235) **collocare** 10g di sablé ricomposto.

**Congelare. Mantecare** il gelato e collocarne 30g negli stampi, formando un incavo.

**Congelare**, quindi **riempire** la cavità con il caramello al whisky. **Congelare** nuovamente, quindi **ricoprire** con del gelato (circa 20g).

**Congelare**, quindi **sformare**. Con una tasca dotata di bocchetta di 10mm, **posizionare** sulle barrette una striscia di caramello molto freddo.

**Coprire** con 10g di pinoli caramellati e **congelare** immediatamente.

**Glassare** completamente con della glassa pinguino precedentemente scaldata a 40°C.



@norohyvanille  
norohy.com

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

Crediti fotografici:  
Laurent Fau