

NOROHY

• UNA VANIGLIA CORAGGIOSAMENTE IMPEGNATA •

ENTREMETS GELATO LITCHI E MANDORLA



CALCOLATA PER 3 ENTREMETS GELATO LITCHI E MANDORLA (6 PERSONE)

SORBETTO AL LITCHI CHINENSIS

Acqua minerale.....	390 g
Zucchero semolato.....	200 g
Glucosio in polvere DE33 SOSA.....	120 g
Destrosio SOSA.....	40 g
Stabilizzante.....	8 g
Litchi in purea 100% ADAMANCE.....	1240 g

Scaldare l'acqua.

A 30°C, **aggiungere** gli zuccheri.

A 45°C, **aggiungere** gli stabilizzanti mescolati a una parte dello zucchero iniziale (circa 10%).

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.

Mescolare lo sciroppo e la purea di frutta, quindi **mixare**.

Lasciar riposare il mix per almeno 4 ore.

Mixare e mantecare a una temperatura compresa tra -6°C e -10°C.

Conservare nel congelatore a -18°C.

GANACHE MONTATA GELATO MANDORLA E VANIGLIA

Latte di mandorle.....	150 g
Perla di vaniglia Vakana NOROHY.....	5 g
Destrosio SOSA.....	85 g
Glucosio DE60 SOSA.....	80 g
Gelatina in polvere 220 Bloom.....	5 g
Acqua d'idratazione.....	25 g
Pasta di mandorle di Provenza 70%.....	100 g
Copertura di cioccolato OPALYS 33% VALRHONA.....	100 g
Panna UHT 35%.....	450 g

Scaldare il latte con la perla di vaniglia, il destrosio e il glucosio DE 60.

Pastorizzare a 85°C e **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata. **Mixare** con la pasta di mandorle.

Versare gradualmente sul cioccolato, **mixare** per rendere omogenea l'emulsione.

Raffreddare il composto, quindi **aggiungere** la panna fredda e **mixare** nuovamente.

Conservare in frigorifero.

BISCOTTO MORBIDO ALLE MANDORLE

Farina di mandorle bianche extra fine SOSA.....	115 g
Amido di mais.....	17 g
Lievito chimico SOSA.....	2 g
Uova intere.....	82 g
Tuorli.....	33 g
Zucchero semolato.....	74 g
Zucchero invertito SOSA.....	58 g
Olio di girasole.....	66 g
Panna UHT 35%.....	49 g
Perla di vaniglia VAKANA NOROHY.....	2 g

Mescolare insieme tutti gli ingredienti.

Utilizzare immediatamente.



STREUSEL DI MANDORLE PER “STREUSEL RICOMPOSTO MANDORLE GELATO”

Zucchero di canna.....	80 g
Farina di mandorle bianche extra fine SOSA.....	80 g
Sale fino.....	1 g
Farina 0.....	80 g
Burro disidratato 84%.....	80 g

Con uno sbattitore a frusta piatta, **mescolare** insieme tutti gli ingredienti con il burro freddo tagliato a cubetti fino a ottenere una miscela friabile e granulosa.

Cuocere in forno ventilato a 150°C fino a ottenere un colore dorato.

STREUSEL RICOMPOSTO MANDORLA GELATO

Streusel alle mandorle.....	305 g
Éclat d'or.....	90 g
Fior di sale.....	2 g
Pralinato mandorla 70% fruttato.....	60 g
Burro liquido chiarificato VALRHONA.....	50 g

Mescolare lo streusel cotto con l'Éclat d'or e il fior di sale.

Mescolare il pralinato di mandorle, il burro liquido e aggiungere lo streusel,

NAPPAGE ABSOLU DA SPRUZZARE A FREDDO (PER GELATI)

Acqua minerale.....	30 g
Destrosio SOSA.....	45 g
Glucosio DE60 SOSA.....	30 g
Nappage Absolu Cristal.....	195 g

Mescolare l'acqua, il destrosio e il glucosio DE60 e **portare** a ebollizione.

Versare sul nappage Absolu Cristal, poi **mixare**.

Utilizzare la glassa a una temperatura di 25°C.

PREPARAZIONE

Preparare il sorbetto al litchi e la ganache montata gelato.

Lasciare riposare le preparazioni in frigorifero per almeno 12 ore.

Preparare il biscotto morbido e versarne circa 150 g in cerchi di 14 cm di diametro. **Cuocere** in forno ventilato a 175°C per circa 12 minuti a valvola chiusa. **Lasciare raffreddare** senza rimuovere il cerchio, quindi **congelare**.

Preparare il sablé ricomposto e disporre 200 g in cerchi di 16 cm di diametro precedentemente rivestiti di rodoide.

Distribuire il croccante facendolo risalire sui bordi.

Mantecare il sorbetto al litchi e spalmarne 150 g sul disco di biscotto congelato. **Congelare**.

Una volta congelato l'inserto, **posizionarlo** sulla base di streusel ricomposto.

Montare una parte di ganache per **realizzare** la decorazione: utilizzando una tasca dotata di bocchetta dentellata, formare una rete di 14 cm di diametro su un foglio chitarra attaccato a una teglia. Congelare.

Montare il resto della ganache e distribuirne circa 250 g nel cerchio. **Staccare** la decorazione e posizionarla sulla superficie, facendo risalire leggermente la ganache montata sui bordi. Congelare.

Preparare il nappage Absolu e spruzzarlo sugli entremets.



Una ricetta originale dell'École VALRHONA

