

# NOROHY

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •



## TARTA HELADA LICHI ALMENDRA



## CALCULADA PARA 3 TARTAS HELADAS LICHI ALMENDRA (6 PERSONAS)

### SORBETE DE LICHI CHINENSIS

Agua mineral .....	390 g
Azúcar .....	200 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA.....	120 g
Dextrosa SOSA.....	40 g
Estabilizante .....	8 g
Puré de lichi 100 % ADAMANCE .....	1240 g

**Calentar** el agua.

Cuando alcance 30 °C, **añadir** los azúcares.

A 45 °C, **añadir** los estabilizantes mezclados con una parte del azúcar inicial (un 10 %).

**Pasteurizar** la mezcla a 85 °C durante 2 minutos y **enfriar** rápidamente a +4 °C.

**Mezclar** el sirope y el puré de fruta y **batir**.

**Dejar reposar** la mezcla durante al menos 4 horas.

**Batir y mantecar** entre -6 y -10 °C.

**Almacenar** en el congelador a -18 °C.



### GANACHE MONTADA HELADA ALMENDRA VAINILLA

Bebida de almendras.....	150 g
Perlas de vainilla Vakana NOROHY.....	5 g
Dextrosa SOSA.....	85?g
Glucosa DE60 SOSA.....	80 g
Gelatina en polvo 220 Bloom.....	5 g
Agua de hidratación .....	25 g
Mazapán de Provenza 70 % .....	100 g
Cobertura de chocolate OPALYS 33 % VALRHONA 100 g	
Nata UHT 35 %.....	450 g

**Calentar** la leche con las perlas de vainilla, la dextrosa y la glucosa DE 60.

**Calentar** la leche a unos 85 °C y **añadir** la gelatina hidratada. **Batir** con el mazapán.

**Verter** progresivamente sobre el chocolate y **batir** para perfeccionar la emulsión.

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

**Reservar** en la nevera.

### BIZCOCHO TIERNO DE ALMENDRA

Harina de almendra extrafina SOSA.....	115 g
Almidón de maíz .....	17 g
Levadura química SOSA .....	2 g
Huevos enteros.....	82 g
Yemas.....	33 g
Azúcar .....	74 g
Azúcar invertido SOSA.....	58 g
Aceite de girasol.....	66?g
Nata UHT 35 %.....	49?g
Perlas de vainilla VAKANA NOROHY .....	2 g

**Mezclar** todos los ingredientes.

**Utilizar** enseguida.

### STREUSEL DE ALMENDRAS PARA «STREUSEL PRENSADO ALMENDRAS HELADO»

Azúcar moreno .....	80 g
Harina de almendra extrafina SOSA.....	80 g
Sal fina .....	1?g
Harina T55 .....	80 g
Mantequilla seca 84 %.....	80 g

En la batidora con la pala, **mezclar** todos los ingredientes con la mantequilla fría cortada en dados hasta obtener una masa desmenuzable y granulosa.

**Hornear** a 150 °C en horno ventilado hasta obtener un color dorado.

### STREUSEL PRENSADO ALMENDRA HELADO

Streusel de almendra .....	305 g
Éclat d'or .....	90 g
Flor de sal .....	2 g
Praliné de almendra 70 % afrutado .....	60 g
Mantequilla líquida clarificada VALRHONA.....	50 g

**Mezclar** el streusel cocido con el Éclat d'Or y la flor de sal. **Mezclar** el praliné de almendras, la mantequilla líquida y **añadir** el streusel,

### GLASEADO ABSOLU PARA PULVERIZAR EN FRÍO (PARA HELADO)

Agua mineral .....	30 g
Dextrosa SOSA.....	45 g
Glucosa DE60 SOSA.....	30 g
Glaseado Absolu Cristal.....	195 g

**Mezclar** el agua, la dextrosa y la glucosa DE60 y llevar a ebullición.

**Verter** sobre el glaseado Absolu Cristal, **batir**.

**Utilizar** el glaseado para pulverizar a 25 °C.

## PROCESO

**Preparar** el sorbete de lichi y la ganache montada helada.

**Dejar reposar** las preparaciones en la nevera durante 12 horas como mínimo.

**Elaborar** el bizcocho tierno y **distribuir** 150 g por aro de 14 cm de diámetro. Hornear en horno ventilado a 175 °C durante unos 12 minutos, tiro cerrado. **Dejar enfriar** sin retirar el marco y y congelar.

**Realizar** el sablé prensado y **pesar** 200 g en aros de 16 cm de diámetro anteriormente encamisados con rhodoïd.

**Repartir** el crujiente remontando sobre los bordes.

**Mantecar** el sorbete de lichi y **extender** 150 g sobre el disco de bizcocho congelado. **Congelar**.

Una vez congelado el interior, **ponerlo** sobre el fondo de streusel prensado.

Dar volumen a una parte de ganache montada para realizar la decoración: **escudillar** con una manga con boquilla de canasta, un enrejado de 14 cm de diámetro sobre una hoja de guitarra pegada sobre una placa. **Congelar**.

**Montar** el resto de ganache montada y **rellenar** el aro con unos 250 g. **Despegar** la decoración y **ponerla** sobre la superficie haciendo que la ganache suba ligeramente por los bordes. **Congelar**.

**Preparar** el glaseado Absolu y **pulverizar** las tartas.



Una receta original de la École VALRHONA

