

NOROHY

• UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA •

TARTA HELADA LICI ALMENDRA



CALCULADA PARA 3 TARTAS HELADAS LICI ALMENDRA (6 PERSONAS)

SORBETE DE LICI 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

