

# LA GOCCIA DI VANIGLIA



PER 50 PEZZI

## GOCCIA DI ZUCCHERO

Isomalto..... 500g

**Sciogliere** l'isomalto a secco fino a completa fusione, quindi trasferirlo su un foglio di carta da forno.

Dopo il raffreddamento **scaldare** l'isomalto sotto una lampada per zucchero, **usare** una pompetta per zucchero per **soffiare** una goccia di circa 10 cm di altezza e 6 cm di larghezza.

A freddo, **usare** un cerchio in acciaio di 4 cm, **scaldare** a bianco per **svuotare** la parte inferiore della goccia.

## EMULSIONE ALLA VANIGLIA

Latte..... 480g

Panna..... 480g

Zucchero .....57g

Tuorli..... 211g

Baccelli di vaniglia **NOROHY** ..... 10 pz.

**Far bollire** il latte e la panna, **versare** sul composto di zucchero e tuorli, **cuocere** come una crema inglese a 85°C, quindi raffreddare rapidamente e **lasciare in infusione** per 24 ore.

**Filtrare** la crema inglese, **mettere** in un sifone e **caricare** con due cartucce.

## CRÈME BRÛLÉE ALLA VANIGLIA

Panna..... 600g

Latte..... 260g

Pectina X58 ..... 10g

Zucchero ..... 150g

Tuorli..... 225g

Baccelli di vaniglia **NOROHY** ..... 7 pz.

**Mettere in infusione** la vaniglia nel composto tiepido di panna e latte per una notte.

**Scaldare** a 50°C, poi **aggiungere** il composto di zucchero e pectina.

**Far bollire**, quindi **versare** sui tuorli.

**Mixare** e **versare** in stampi di 3,5 cm di diametro, **riempire** fino a 1 cm di altezza.

**Congelare.**

## SABLÉ NOCCIOLA E VANIGLIA

Burro ..... 225g

Zucchero ..... 100g

Farina di nocciole ..... 126g

Farina T45 ..... 252g

Vaniglia in polvere ..... QB

**Mescolare** il burro ammorbidito con lo zucchero a velo nello sbattitore.

**Aggiungere** la farina, la farina di nocciole e la vaniglia in polvere.

**Mescolare** fino a ottenere un composto omogeneo. A freddo, **stendere** a 3 mm di spessore, quindi **cuocere** a 180°C per 10 minuti.

**Tagliare** a caldo con una fustella di 3,5 cm di diametro.

## GELATO VANIGLIA NOROHY

Latte..... 600g

Panna liquida ..... 400g

Tuorli..... 300g

Zucchero semolato ..... 170g

Baccelli di vaniglia **NOROHY** ..... 12 pz.

Il giorno prima, **scaldare** insieme il latte, la panna, i baccelli di vaniglia e **lasciare in infusione** per una notte.

**Far bollire** il composto.

**Montare** i tuorli con lo zucchero, quindi **fare** una crema inglese cotta a 85°C.

**Filtrare**, quindi **inserire** in dei recipienti Pacojet.

**Congelare.**

## MONTAGGIO & FINITURA

Al centro del piatto, **preparare** una millefoglie con 3 dischi di pasta sablé e 2 dischi di crème brûlée caramellata con zucchero di canna.

**Aggiungere** sopra una pallina di gelato alla vaniglia di circa 3 cm di diametro.

**Riempire** la metà di una goccia di isomalto con l'emulsione alla vaniglia e **disporre** sul dessert.

**Terminare** setacciando al di sopra la polvere del baccello di vaniglia essiccato.

