



Eskimo Glagla

*Una ricetta originale
dell'École Valrhona*

SORBETTO AL COCCO

2100 g Acqua minerale
420 g Zucchero semolato
525 g Glucosio atomizzato
105 g Zucchero invertito
6 g Gomma di carruba
6 g Gomma di Guar
2630 g Polpa di cocco
5792 g **Peso totale**

Riscaldare l'acqua. A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato, zucchero invertito).
A 45°C, aggiungere gli stabilizzanti mescolati a una parte dello zucchero iniziale (il 10% circa%).
Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.
Mescolare lo sciroppo e la polpa di frutta.
Lasciar maturare il mix per almeno 4 ore.
Mixare e turbinare tra -6°C et -10°C.
Conservare nel congelatore a -18°C.

GLASSA ESKIMO INSPIRATION LAMPONE

1800 g **INSPIRATION LAMPONE**
360 g Olio di vinacciolo
2160 g **Peso totale**

Mescolare la copertura sciolta con l'olio.
Utilizzare a 30/35°C.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare il sorbetto.

Guarnire gli stampi, lisciare e surgelare.

Togliere dagli stampi i pinguini e immergerli nella miscela a circa 32°C, cospargere di nocce di cocco grattugiata mescolata al glitter argentato (Ref: 13922).

Mantenere a 18°C.

Degustazione -14°C.

É possibile marmorizzare l'interno dei pinguini con del sorbetto alla fragola, frutto della passione, yuzu o lampone.