

# BARRITA ARMANDII



CALCULADA PARA 60 UNIDADES

## HELADO CON EXTRACTO DE VAINILLA

Leche entera UHT .....	1700 g
Leche en polvo 1% MG.....	92 g
Azúcar .....	420 g
Glucosa en polvo DE33 .....	180 g
Nata UHT 35% .....	600 g
Procrema Bio 5.....	7,4 g
Natur Emul.....	4,5 g
Extracto de vainilla NOROHY .....	60 g

**Mezclar** una parte del azúcar (aproximadamente un 10%) con el estabilizante Natur Emul y el Procrema.

**Calentar** la leche a 25 °C, **añadir** la leche en polvo y el extracto de vainilla.

Cuando alcance 30 °C, **añadir** los azúcares. A 35 °C, **añadir** la nata. A 45 °C, **añadir** el 10% de azúcar mezclado con los estabilizantes.

**Pasteurizar** el conjunto a 85 °C, **batir y enfriar** rápidamente a 4 °C.

**Dejar reposar** durante al menos 12 horas a 4 °C.

**Colar, batir y mantecar.**

## PIÑONES CARAMELIZADOS

Agua mineral .....	70g
Azúcar .....	130g
Piñones de Cataluña .....	400g

**Cocer** el agua y el azúcar a 120°C y **añadir** los piñones.

**Mezclar** todo hasta conseguir una textura granulada y **caramelizar**.

**Colocar** sobre un tapete de silicona para **separarlo**.

**Conservar** en seco.

## MASA SABLÉ ALMENDRA

Harina de trigo Tradición Francesa .....	130g
Azúcar glas .....	50g
Harina de almendra extrafina .....	20g
Flor de sal .....	1g
Mantequilla seca 84% .....	70g
Huevos enteros .....	30g

**Mezclar** los ingredientes secos con la mantequilla fría cortada en dados hasta obtener una textura granulada.

Cuando ya no queden trozos, **añadir** los huevos fríos.

**Parar** la mezcla cuando se obtenga una masa homogénea.

**Reservar** en la nevera o extender enseguida.

**Hornear** a 150°C.

## SABLÉ PRENSADO ANDOA

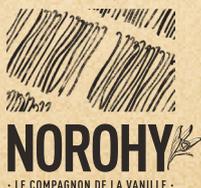
Masa sablé almendra .....	265g
Éclat d'or .....	140g
Flor de sal .....	5g
Cobertura Andoa Lactée 39% BIO .....	190g

**Triturar** en el robot la masa sablé. **Mezclar** con el Éclat d'or, la flor de sal y el chocolate fundido.

## CAMELO FLUIDO HELADO

Nata UHT 35% .....	710g
Extracto de vainilla <b>NOROHY</b> .....	40g
Azúcar .....	470g
Glucosa DE 35/40 .....	470g
Mantequilla salada .....	240g

Receta ofrecida por:



Una receta original de:  
La École Valrhona

**Calentar** la nata con el extracto de vainilla.

**Cocer** el azúcar y la glucosa hasta **obtener** un caramelo.

**Descocer** con la nata. **Añadir** la mantequilla y **batir**.

## GLASEADO ESKIMO ANDOA LACTÉE 39 %

Cobertura Andoa Lactée 39% BIO ..... 1000g |

Aceite de pepitas de uva ..... 100g |

**Fundir** la cobertura a 45/50°C.

**Añadir** el aceite y **mezclar**.

La mezcla debe **estar** entre 30/35°C. Si es necesario, **enfriar**.

**Bañar** el producto glaseado y **volver a enfriar** a temperatura negativa.

## PREPARACIÓN

**Preparar** el helado, el caramelo, el sablé, los piñones y el glaseado.

**Separar** el caramelo en dos. **Añadir** un 10% de whisky en una de las dos cantidades.

**Colocar** 10g de sablé prensado en un molde de silicona Silikomart (ref. SF235).

**Congelar. Mantecar** el helado y rellenar con 30g los moldes formando una cavidad.

**Congelar y rellenar** la cavidad con el caramelo de whisky. **Congelar y tapar** con el helado (unos 20g).

**Congelar y desmoldar.** Con una manga con boquilla de 10mm, **escudillar** un tubo de caramelo bien frío sobre las barritas.

**Cubrir** con 10g de piñones caramelizados y **congelar** inmediatamente.

**Glasear** íntegramente con el glaseado eskimo previamente calentado a 40°C.



@norohyvanille  
norohy.com

Queda prohibida toda reproducción o difusión, excepto para uso privado.

Créditos fotográficos:  
Laurent Fau