

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

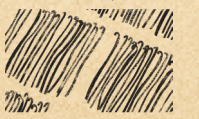
Masa sablé almendra	265g
Éclat d'or	140g
Flor de sal	5g
Cobertura Andoa Lactée 39% BIO	190g

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 NOROHY	40g
Azúcar	470g
Glucosa DE 35/40	470g
Mantequilla salada	240g

Receta ofrecida por:



NOROHY
LE COMPAGNON DE LA VANILLE

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 10 mm, **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