

MELOCOTONES RUSTIDOS
HELADO A LA ALMENDRA DULCE



HOJALDRADO INVERTIDO

Mantequilla seca 84 %	280 g
Harina T55	100 g
Harina T55	236 g
Sal	8 g
Vinagre blanco	2 g
Agua	100 g
Mantequilla fundida	80 g

1ª MASA

Con el gancho **mezclar** la mantequilla con la pequeña pesada de harina, después **formar** en pastón cuadrado.

2ª MASA

Con el gancho **amasar** la pesada grande de harina con la sal, el agua, el vinagre y la mantequilla fundida (templada).

Formar en cuadrado y dejar **reposar**.

PLEGADO

Poner la 2ª masa en el centro de la 1ª masa después **dar** un vuelta doble.

Dejar **reposar** después **dar** otra vuelta doble.

Dejar **reposar** después **dar** una vuelta simple.

Dejar **reposar** una noche.

Dar una **última** vuelta simple después **extender** y **cortar**.

—
Atención, es preferible hacer primero la 2ª masa y realizar antes del plegado la 1ª masa para una facilidad de plegado.

HELADO DE PASTA DE ALMENDRAS 50 %

Pasta de almendras de Provenza 50 %	500 g
Leche entera	1 480 g
Leche en polvo 0 % MG	60 g
Azúcar	25 g
Estabilizante para helado	8 g
Azúcar invertido	90 g
Nata para montar 35 %	110 g

Pesar cuidadosamente todos los ingredientes.

Aflojar con las varillas o con la batidora la pasta de almendras en un poco de leche entera cogida de la cantidad total de la fórmula.

Poner la leche entera restante en la pasteurizadora regulada en pasteurización alta o en una cacerola.

Cuando la mezcla llegue a 30 °C aproximadamente, **añadir** la leche desnatada en polvo, el estabilizante, el azúcar invertido y la nata.

A 45 °C, **añadir**, agitando muy fuerte la pasta de almendras aflojada.

Efectuar el ciclo completo de pasteurización.

Dejar reposar 12 h a 4 °C. Mantecar.

Después de la extrusión del helado, **almacenar** las cubetas cerradas a -18/-20 °C.

ARLETTES CRUJIENTES

Azúcar	60 g
Hojaldrado Invertido	400 g
Vaina de vainilla NOROHY	4 g

Rebajar el hojaldrado a 2,5 mm de espesor.

Cortar en placa de 30 cm × 40 cm.

Rajar la vaina de vainilla y **extraer** la pulpa.

Mezclar las semillas obtenidas con el azúcar.

Espolvorear el azúcar avainillado sobre la media placa de hojaldrado, después enrollarlo.

Apretar **bien** el rollo obtenido en un film alimentario.

Reservar en frío.

Cortar el rollo en rodajas de 2 mm, después **extender** entre dos hojas de cocción a 1 mm de espesor.

Cocer entre dos placas conservando las dos hojas de cocción, hasta obtener un color dorado uniforme.

Reservar en lugar seco.

MONTAJE Y ACABADO

Melocotones blancos	2 000 g
Melocotones	2 000 g
Miel de acacia	400 g
Mantequilla seca 84 %	400 g
Romero	CS
Vaina de vainilla NOROHY	CS

Cortar los dos tipos de melocotones en dos medios orejones.

Mondar con ayuda de agua hirviendo después agua helada la totalidad de los orejones. **Reservar** en la nevera.

Al minuto, **calentar** un poco de miel y de mantequilla (a igual peso).

Añadir una brizna de romero, un cuarto de vaina de vainilla rajada y tres orejones de melocotones de colores variados.

Regar regularmente estos y rostir a fuego lento.

Escudillar los orejones en un plato.

Desglasar la mantequilla y la miel con un poco de agua. Después regar los melocotones.

Poner la brizna de romero y la vainilla, **añadir** una quenelle de helado Almendra y **acompañar** con unas Arlettes.