

.....

MILLEFOGLIE GELATO

VANIGLIA



CALCOLATA PER 30 PEZZI

SFOGLIA RICOMPOSTA GELATO

| | |
|--|--------|
| Sfoglia cotta..... | 1000 g |
| Burro di cacao..... | 70 g |
| Burro liquido chiarificato Valrhona..... | 110 g |
| Éclat d'or..... | 360 g |
| Pralinato mandorle 70% fruttato..... | 230 g |

Sbriciolare la sfoglia cotta poi ricuocere in forno a 150°C fino ad ottenere un colore biondo uniforme.

Far fondere il burro di cacao e il burro liquido.

Mescolare tutti gli ingredienti.

Mettere da parte.

SFOGLIA INVERTITA

| | |
|----------------------------|-------|
| Farina 0..... | 190 g |
| Burro disidratato 84%..... | 480 g |
| Farina 0..... | 450 g |
| Sale..... | 16 g |
| Aceto..... | 5 g |
| Burro disidratato 84%..... | 140 g |
| Acqua minerale..... | 190 g |

Per l'impasto:

Per il burro manié, **impastare** il burro con la quantità piccola di farina e stenderlo tra due fogli di plastica.

Lasciare riposare in frigorifero per alcune ore.

Per la realizzazione dell'impasto di base, **lavorare** la piccola quantità di burro con la farina. **Aggiungere** il sale, quindi incorporare l'aceto mescolato con l'acqua.

Lavorare correttamente l'impasto senza eccedere e lasciarlo riposare in frigorifero per alcune ore.

Stendere l'impasto di base, il burro manié e collocare l'impasto di base sui 2/3 del burro, quindi piegare.

Dopo questa prima piegatura, **dare** un giro doppio, **lasciare** riposare almeno 2 ore e poi ridare un altro giro doppio.

Conservare una notte in frigorifero e terminare con un giro semplice prima dell'uso. Stendere la sfoglia a 2 mm.

Infornare su un foglio di carta a 180°C fino ad ottenere un bel colore ambrato.

Suggerimento: è possibile utilizzare i ritagli di sfoglia che utilizzate quotidianamente nelle vostre altre produzioni.

GELATO ALLA VANIGLIA

| | |
|------------------------------------|--------|
| Latte intero UHT..... | 1600 g |
| Latte in polvere 1% MG Sosa..... | 110 g |
| Zucchero semolato..... | 360 g |
| Glucosio in polvere DE33 SOSA..... | 120 g |

| | |
|---|-------|
| Destrosio SOSA..... | 60 g |
| Panna UHT 35%..... | 590 g |
| Tuorli..... | 90 g |
| Pasta di baccelli di vaniglia NOROHY | 15 g |
| Stabilizzante combinato..... | 12 g |

Seguendo l'ordine indicato, **versare** il latte nel pentolino o pastorizzatore.

A 25°C, aggiungere il latte in polvere.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato e destrosio).

A 40°C, **incorporare** i prodotti grassi (panna, tuorli, pasta di baccelli di vaniglia).

A 45°C, **aggiungere** il composto stabilizzante/emulsionante addizionato ad una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

Pastorizzare l'insieme a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a + 4°C.

Se possibile, **rendere omogeneo** il composto per far esplodere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.

Lasciare riposare il mix per almeno 12 ore.

Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.

Congelare a -30°C e conservare in congelatore a -18°C.

GANACHE MONTATA GELATO OPALYS VANIGLIA

| | |
|--|-------|
| Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA..... | 5 g |
| Acqua d'idratazione..... | 25 g |
| Latte intero UHT..... | 100 g |
| Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY | 6 g |
| Destrosio SOSA..... | 90 g |
| Glucosio DE60..... | 85 g |
| Trealosio in polvere SOSA..... | 40 g |
| Cioccolato Opalys 33%..... | 160 g |
| Panna UHT 35%..... | 490 g |

Idratare la gelatina.

Scaldare il latte con i baccelli di vaniglia incisi e raschiati.

Mettere in infusione per 10 minuti poi filtrare.

Pesare 100g di latte vanigliato e aggiungere il destrosio, il glucosio DE60 e il trealosio.

Scaldare a 85°C e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.



Versare progressivamente il preparato caldo sul cioccolato. **Mixare** per rendere omogenea l'emulsione. **Raffreddare** il composto, poi **aggiungere** la panna fredda e mixare di nuovo. **Conservare** in frigorifero e **lasciare cristallizzare**, idealmente per 12 ore. **Montare**.

GLASSA DA SPRUZZARE ALLA VANIGLIA

Acqua minerale **100 g**
Destrosio SOSA **150 g**
Glucosio DE60..... **60 g**
Baccello di vaniglia del Madagascar **NOROHY**..... **4 g**
Nappage Absolu Cristal **600 g**

Mescolare l'acqua, il destrosio e il glucosio DE60, aggiungere il baccello di vaniglia inciso e raschiato, portare a ebollizione.

Filtrare lo sciroppo.

Versare sul nappage Absolu Cristal, poi mixare.

Utilizzare la glassa a una temperatura fra 25°C.

GLASSA PINGUINO OPALYS VANIGLIA

Cioccolato Opalys 33% **1000 g**
Burro di cacao **150 g**
Olio di vinaccioli..... **50 g**
Vaniglia in polvere **2 g**

Far fondere il cioccolato e il burro di cacao.

Aggiungere l'olio di vinaccioli e la vaniglia in polvere.

Utilizzare a 35°C.

MONTAGGIO E FINITURA

Realizzare la sfoglia ricomposta, conservare in cella prima del montaggio.

Preparare la glassa alla vaniglia e la glassa pinguino Opalys alla vaniglia.

Adagiare una cornice per ganache di 34 cm x 34 cm, spessa 4 mm, su un foglio chitarra, stendere circa 600 g di sfoglia ricomposta, congelare.

Mantecare il gelato alla vaniglia, conservare per il montaggio nel congelatore.

Posare una cornice di 10 mm sulla cornice della sfoglia ricomposta quindi stendere circa 1500 g di gelato alla vaniglia, congelare.

Posare una cornice di 4 mm sulla cornice del gelato, quindi stendere nuovamente circa 600 g di sfoglia ricomposta, congelare.

Ripetere l'operazione con il gelato e finire con la sfoglia ricomposta, congelare.

Togliere dalla cornice il millefoglie congelato.

Tagliare dei rettangoli di 11 cm per 3 cm, adagiarli verticalmente su una teglia, mettere nel congelatore.

Montare la ganache gelato alla vaniglia Opalys.

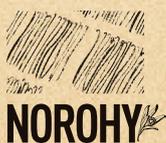
Preparare la ganache montata utilizzando una bocchetta dentellata, per creare un effetto ondulato, e congelare.

Scaldare a 25°C la glassa alla vaniglia poi spruzzare i millefoglie, congelare.

Piantare uno stuzzicadenti al centro del millefoglie poi **immergere** la base del millefoglie nella glassa pinguino, **posizionare** su teglia.

Apporre un logo della casa.

Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:
Christophe DOMMANGE Maestro Pasticciere presso L'Ecole
Valrhona

  @norohyvanille
norohy.com

Riproduzione e diffusione vietate. Materiale
destinato ad esclusivo uso privato.

Crediti fotografici:
Studio des fleurs

