Individual helado Kesarpassion

Una receta original de la École Valrhona

Sorbete de puré de mango 100 % Adamance

1	200 g	**Puré de mango Kesar y Alphonso 100 %**
	392 g	**Agua**
	200 g	**Azúcar**
	120 g	**Glucosa en polvo DE33 SOSA**
	80 g	**Dextrosa SOSA**
	8 g	**Estabilizante**
	2000 g	**Peso total**

Calentar el agua.
A 30 °C, añadir los azúcares.
A 45 °C, añadir los estabilizantes mezclados con una parte del azúcar inicial (un 10 %).
Pasteurizar la mezcla a 85 °C durante 2 minutos y enfriar rápidamente a +4 °C.
Mezclar el sirope, el zumo y la pulpa de fruta y batir.
Dejar reposar la mezcla al menos 4 horas.
Batir y mantecar entre -6 y -10 °C.
Almacenar en el congelador a -18 °C.

Crema helada de puré de fruta de la pasión 100 % Adamance

700 g	**Puré de fruta de la pasión 100 %**
547 g	**Leche entera UHT**
125 g	**Leche en polvo 1 % MG SOSA**
220 g	**Nata UHT 35 %**
200 g	**Azúcar**
8 g	**Estabilizante combinado**
80 g	**Dextrosa SOSA**
120 g	**Glucosa DE60 SOSA**
2000 g	**Peso total**

En este orden, verter primero el agua o la leche en la cacerola o pasteurizadora.
A 25 °C, añadir la leche en polvo.
A 30 °C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa atomizada y azúcar invertido).
A 40 °C, incorporar los ingredientes grasos: la nata.
Cuando alcance 45 °C, incorporar el resto de los ingredientes añadiendo la combinación estabilizador/emulgente a la que se habrá añadido parte del azúcar inicial (alrededor del 10 %).
Pasteurizar la mezcla a 85 °C durante 2 minutos y enfriar rápidamente a 4 °C.
Se debe homogeneizar la mezcla para reducir los cristales de materia grasa en la medida de lo posible.
Dejar reposar la mezcla durante al menos 12 horas.
Añadir el puré de fruta.
Batir y mantecar entre -6 y -8 °C.
Extraer, moldear, congelar.
Almacenar en el congelador a -18 °C.

Caramelo exótico helado Adamance

105 g	**Azúcar**
55 g	**Glucosa DE 35/40**
3 g	**Pectina NH SOSA**
25 g	**Azúcar**
80 g	**Puré de fruta de la pasión 100 %**
105 g	**Puré de mango Kesar y Alphonso 100 %**
130 g	**Crema de coco 100 %**
503 g	**Peso total**

Calentar los purés con la glucosa.
Caramelizar el azúcar.
Descocer con la mezcla de puré y glucosa.
Añadir la mezcla azúcar/pectina y llevar a ebullición.
Verter en una bandeja, filmar a piel y enfriar antes de utilizar.

Streusel prensado coco helado

480 g	**Streusel de almendra (Esenciales)**
120 g	**Éclat d'or**
80 g	**Praliné Almendra 55% y coco**
50 g	**Coco rallado tostado**
50 g	**Mantequilla líquida Clarificada Valrhona**
25 g	**Manteca de cacao**
805g	**Peso total**

Mezclar el streusel, el Éclat d'Or y los trocitos de coco tostado.
Mezclar el praliné, la mantequilla líquida y la manteca de cacao, después incorporar al streusel.

Streusel de almendra (Esenciales) para "Streusel prensado coco helado"

130 g	**Azúcar moreno**
130 g	**Harina de almendra extrafina SOSA**
1 g	**Sal fina**
130 g	**Harina T55**
130 g	**Mantequilla seca 84 %**
521 g	**Peso total**

En la batidora con la pala, mezclar la mantequilla fría cortada en dados con los otros ingredientes
hasta obtener una masa desmenuzable y granulosa.
Cocción: 150 / 160 °C.

Glaseado Absolu pasión mango para pulverizar en frío

50 g	**Puré de fruta de la pasión 100 %**
20 g	**Puré de mango Kesar y Alphonso 100 %**
70 g	**Dextrosa SOSA**
50 g	**Glucosa DE60 SOSA**
320 g	**Glaseado absolu cristal**
510 g	**Poids total**

Realizar un sirope con los purés y el azúcar.
Verter sobre el glaseado Absolu Cristal, batir.
Utilizar el glaseado para pulverizar a 20/25 °C.

Glaseado polo Bahibé coco

240 g	**Aceite de pepitas de uva**
160 g	**Coco tostado**
1 600 g	**Cobertura Bahibé 46%**
2 000 g	**Poids total**

Pesar rigurosamente todos los ingredientes.
Fundir la cobertura a 45/50 °C.
Añadir el aceite y el coco y mezclar.
La mezcla debe estar entre 30/35 °C. Si es necesario, enfriar.
Bañar el producto congelado y volver a poner a temperatura negativa.

Preparación:
Realizar el sorbete de mango y la crema helada de fruta de la pasión.
Realizar el caramelo exótico.
Realizar el glaseado Bahibé coco.
Realizar el glaseado para pulverizar neutro.
Realizar el streusel prensado, extender a 3 mm sin apretar demasiado, después cortar con un cortapastas círculos de 4,5 cm de diámetro y reservar en el congelador para el montado.

Montaje:
Colocar una tira de rhodoid en aros de 5 cm de diámetro y 33,5 cm de alto.
Colocar un círculo de streusel prensado en cada aro, reservar en el congelador.
Mantecar la crema helada de fruta de la pasión, rellenar a media altura los aros, insertar un segundo círculo de streusel, rellenar de nuevo con crema helada, alisar cada aro con la paleta y congelar.
Mantecar el sorbete de mango y rellenar los moldes de silicona (molde silikomart ref. SF178), alisar con la paleta y congelar.
Desmoldar los discos de sorbete de mango, reservar sobre una bandeja en el congelador.
Realizar una gota de caramelo exótico sobre los cilindros de crema helada de fruta de la pasión, poner los discos de sorbete de mango y congelar.
Desmoldar los individuales, pulverizar la parte superior y congelar.
Calentar el glaseado tipo eskimo a 30 °C, pinchar un palillo en el centro de los individuales, sumergirlos en el glaseado a la altura del sorbete de mango y, a continuación, verter en el centro del sorbete el caramelo exótico.