



Dessert gelato Kesarpassion

Una ricetta originale dell'École Valrhona



adamance
fruits du bon sens

Sorbetto Adamance Mango in purea 100%

1200 g	Mango Kesar e Alphonso in purea 100%
392 g	Acqua
200 g	Zucchero semolato
120 g	Glucosio in polvere DE33 SOSA
80 g	Destrosio SOSA
8 g	Stabilizzante

2000 g Peso Totale

Scaldare l'acqua.

A 30°C, aggiungere gli zuccheri.

A 45°C, aggiungere gli stabilizzanti mescolati a una parte dello zucchero iniziale (circa 10%).

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti, poi raffreddare rapidamente a 4°C.

Mescolare lo sciroppo, il succo e la polpa di frutta, quindi mixare.

Lasciar riposare il mix per almeno 4 ore.

Mixare e mantecare a una temperatura compresa tra -6°C et -10°C.

Conservare nel congelatore a -18°C.

Gelato Adamance al frutto della passione in purea 100%

700 g	Frutto della passione in purea 100%
547 g	Latte intero UHT
125 g	Latte in polvere 1% MG SOSA
220 g	Panna UHT 35%
200 g	Zucchero semolato
8 g	Stabilizzante combinato
80 g	Destrosio SOSA
120 g	Glucosio DE60 SOSA

2000 g Peso totale

Pesare con cura tutti gli ingredienti.
Nell'ordine, versare l'acqua o il latte nel pentolino o pastorizzatore.
A 25°C, aggiungere il latte in polvere.
A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato, zucchero invertito).
A 40°C, incorporare i prodotti grassi (la panna).
A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti, aggiungendo il mix stabilizzante/emulsionante insieme a parte dello zucchero iniziale (il 10% circa).
Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti e poi raffreddare rapidamente il composto a +4°C.
Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.
Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore.
Aggiungere il frutto in purea.
Mixare e mantecare tra -6 e -8°C.
Estrarre, modellare e congelare.
Conservare nel congelatore a -18°C.

Caramello esotico gelato Adamance

105 g Zucchero semolato
55 g Glucosio DE35/40
3 g Pectina NH SOSA
25 g Zucchero semolato
80 g Frutto della passione in purea 100%
105 g Mango Kesar e Alphonso in purea 100%
130 g Crema di cocco 100%

503 g Peso totale

Scaldare le puree con glucosio.
Caramellare lo zucchero.
Stemperare con la miscela di purea e glucosio.
Aggiungere il composto zucchero e pectina, quindi portare a ebollizione.
Versare in un recipiente, coprire con della pellicola a contatto e raffreddare prima dell'uso.

Streusel pressé coco glacé

480 g SStreusel Mandorla Essenziali
120 g Éclat d'or
80 g Pralinato Mandorle 55% E Cocco
50 g Cocco grattugiato tostato
50 g Burro liquido chiarificato Valrhona
25 g Burro di cacao

805g Peso totale

Mescolare lo streusel, l'éclat d'or e le scaglie di cocco tostato.
Mescolare il pralinato, il burro liquido e il burro di cacao, quindi incorporarlo allo streusel.

Streusel Mandorla Essenziali per "Streusel ricomposto al cocco gelato"

- 130 g** Zucchero di canna
- 130 g** Farina di mandorle bianche extra fine SOSA
- 1 g** Sale fino
- 130 g** Farina 0
- 130 g** Burro disidratato 84%

521 g **Peso Totale**

Mélanger la couverture fondue avec l'huile.
Utiliser à 30 - 35°C.

Con uno sbattitore a frusta piatta, mescolare il burro freddo tagliato a cubetti con gli altri ingredienti

fino a ottenere una miscela friabile e granulosa.

Cottura: 150-160°C.

Nappage Absolu da spruzzare a freddo al frutto della passione e mango

- 50 g** Frutto della passione in purea 100%
- 20 g** Mango Kesar e Alphonso in purea 100%
- 70 g** Destrosio SOSA
- 50 g** Glucosio DE60 SOSA
- 320 g** Nappage Absolu Cristal

510 g **Peso Totale**

Preparare uno sciroppo con le puree e gli zuccheri.

Versare sul nappage Absolu Cristal, poi mixare.

Utilizzare la glassa a una temperatura compresa tra 20 e 25°C.

Glassa pinguino Bahibé al cocco

- 240 g** Olio di vinaccioli
- 160 g** Cocco tostato
- 1 600 g** COPERTURA BAHIBE 46%

2 000 g **Peso Totale**

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

Sciogliere la copertura a 45-50°C.

Aggiungere l'olio e il cocco e mescolare.

La temperatura deve essere di 30-35°C. Raffreddare se necessario.

Rivestire il prodotto congelato e riportarlo nuovamente a temperatura negativa.

Preparazione:

Preparare il sorbetto al mango e il gelato al frutto della passione.

Preparare il caramello esotico.

Preparare la glassa Bahibé al cocco.

Preparare la glassa da spruzzare neutra.

Preparare lo streusel ricomposto, stendere a 3 mm senza premere eccessivamente, quindi ritagliare con una fustella dei cerchi di 4,5 cm di diametro e conservarli nel congelatore per il montaggio.

Montaggio:

Posizionare una striscia di rodoide in cerchi di 5 cm di diametro e 3,5 cm di altezza.

Collocare un cerchio di streusel ricomposto in ciascun cerchio, conservare nel congelatore.

Mantecare il gelato al frutto della passione, quindi riempire i cerchi a metà altezza, inserire un secondo cerchio di streusel, disporre nuovamente il gelato e lisciare ciascun cerchio con una spatola. Congelare.

Mantecare il sorbetto al mango e riempire gli stampi in silicone (stampo silikomart ref. SF178), lisciare con una spatola, congelare.

Sformare i dischi di sorbetto al mango, conservare su una teglia nel congelatore.

Disporre una goccia di caramello esotico sui cilindri di gelato al frutto della passione, quindi collocare i dischi di sorbetto al mango e congelare.

Sformare i dessert e spruzzare la parte superiore, quindi congelare.

Scaldare la glassa pinguino a 30°C, piantare uno stuzzicadenti al centro dei dessert e immergerli nella glassa fino all'altezza del sorbetto al mango, quindi versare il caramello esotico al centro del sorbetto.