

NOROHY 

• VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

CONO FIORI
D'ARANCIO E FRAGOLA



PER 50 PEZZI

IMPASTO PER CONI GELATO

Acqua minerale	310 g
Baccello di vaniglia bio del Madagascar NOROHY	8 g
Farina 0	265 g
Zucchero semolato	220 g
Scorza di limone	8 g
Burro liquido chiarificato VALRHONA	130 g
Uova intere	110 g

Scaldare l'acqua e la vaniglia, lasciare in infusione per 5 minuti e poi filtrare.

Mescolare la farina con lo zucchero e la scorza di limone.

Aggiungere il burro fuso e le uova, quindi mescolare.

Aggiungere l'acqua alla vaniglia e mixare.

SORBETTO INTENSO ALLA FRAGOLA

Acqua minerale	195 g
Zucchero semolato	320 g
Glucosio in polvere DE33 SOSA	155 g
Succo di limone	40 g
Purea di fragole	1290 g
Prosorbet 5 freddo/caldo	8 g

Scaldare l'acqua.

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

A 45°C, aggiungere lo stabilizzante mescolato a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).

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

Mescolare lo sciroppo con il succo di limone e la purea di fragole, quindi mixare.

Lasciar riposare il mix per almeno 4 ore.

Mixare e mantecare tra -6°C e -10°C.

Conservare nel congelatore a -18°C.

GELATO AI FIORI D'ARANCIO NOROHY

Latte intero UHT	1060 g
Latte in polvere 1% MG SOSA	80 g
Glucosio in polvere DE33 SOSA	120 g
Zucchero semolato	200 g
Destrosio SOSA	80 g
Panna UHT 35%	400 g
Gomma di guar SOSA	2,5 g
Gomma di carruba SOSA	2,5 g
Natur Emul SOSA	5 g
Acqua di fiori d'arancio NOROHY	50 g

Intiepidire il latte, aggiungere il latte in polvere a 30°C, versare $\frac{3}{4}$ dello zucchero e incorporare la panna.

A 45°C, versare gli zuccheri rimanenti mescolati con lo stabilizzante. Pastorizzare il tutto a 85°C.

Mixare, filtrare e raffreddare rapidamente.

Lasciar riposare il mix a 4°C per almeno 4 ore.

Aggiungere l'acqua di fiori d'arancio e mixare.

Mantecare l'insieme a -8/-10°C.

-

Realizzare l'impasto per cono, il sorbetto alla fragola e il gelato ai fiori d'arancio.

Versare 20g di impasto per cono al centro della piastra per waffle, cuocere la pastella fino a quando non si colora leggermente. **Arrotolare** intorno allo stampo per ottenere il cono, quindi mettere da parte.

Mantecare il sorbetto alla fragola e mettere da parte.

Mantecare il gelato ai fiori d'arancio e mettere da parte.

Mettere il gelato in due tasche separate.

Inserire le due tasche in una terza dotata di una grande bocchetta scanalata.

Riempire il cono con i due gelati e terminare con una bella rosa marmorizzata.



UNA RICETTA ORIGINALE DELL'ÉCOLE VALRHONA