

NOROHY

• VANIGLIA AUDACE E IMPEGNATA •

IRISH COFFEE



PER 25 PEZZI

GANACHE MONTATA GELATA AL WHISKY

| | |
|---|-------|
| Latte intero UHT..... | 140 g |
| Destrosio SOSA | 155 g |
| Glucosio DE60 SOSA | 155 g |
| Trealosio in polvere SOSA | 70 g |
| Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA | 5 g |
| Acqua d'idratazione..... | 25 g |
| Cioccolato OPALYS 33%..... | 210 g |
| Panna UHT 35%..... | 710 g |
| Whisky..... | 55 g |

Scaldare il latte e a 25/30°C aggiungere il destrosio, il glucosio DE60 e il trealosio.

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

Versare gradualmente il composto caldo sul cioccolato.

Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

Raffreddare il composto, poi aggiungere la panna fredda, il whisky e mixare di nuovo.

Conservare in frigorifero e **lasciar cristallizzare**, idealmente per 12 ore. **Montare**.

GELATO PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ

| | |
|---|-------|
| Latte intero UHT..... | 825 g |
| Latte in polvere 1% MG SOSA | 50 g |
| Zucchero semolato..... | 170 g |
| Glucosio in polvere DE33 SOSA | 90 g |
| Destrosio SOSA | 60 g |
| Panna UHT 35%..... | 255 g |
| Pasta di chicchi di caffè NOROHY | 35 g |
| Gomma di guar SOSA | 2 g |
| Gomma di carruba SOSA | 2 g |
| Natur Emul SOSA | 4 g |

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

In 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 e destrosio).

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

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

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

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.

STREUSEL RICOMPOSTO PASTA DI CHICCHI DI CAFFÈ

| | |
|---|-------|
| Streusel alla mandorla pasta di chicchi di caffè..... | 150 g |
| Eclat d'Or..... | 150 g |
| Cioccolato DULCEY 35%..... | 150 g |

Tritare finemente lo streusel al caffè cotto e mescolarlo con il resto degli ingredienti.

STREUSEL ALLA MANDORLA PASTA DI CAFFÈ

| | |
|---|-------|
| Burro disidratato 84%..... | 40 g |
| Zucchero di canna..... | 40 g |
| Farina 0..... | 40 g |
| Farina di mandorle bianche extra fine SOSA | 40 g |
| Fior di sale..... | 0,5 g |
| Pasta di chicchi di caffè NOROHY | 5 g |

Mescolare tutti gli ingredienti insieme. Setacciare.

Cuocere a 160°C per circa 12 minuti.

BISCOTTO PASTA DI CAFFÈ

| | |
|---|-------|
| Uova intere..... | 80 g |
| Zucchero semolato..... | 30 g |
| Sale fino..... | 2 g |
| Olio di vinaccioli..... | 20 g |
| Pasta di chicchi di caffè NOROHY | 6 g |
| Farina 0..... | 90 g |
| Albumi..... | 120 g |
| Zucchero semolato..... | 75 g |
| Cremor tartaro SOSA | 2,5 g |

Mescolare le uova, lo zucchero, il sale, l'olio, la pasta di caffè e la farina.

Montare gli albumi con la seconda quantità di zucchero e il cremor tartaro.

Mescolare i due impasti.



PREPARATO DA SPRUZZARE GUANAJA

Burro di cacao 150 g
Copertura GUANAJA 70%..... 350 g

Fondere insieme tutti gli ingredienti. Filtrare prima dell'utilizzo.

Per un effetto vellutato, **utilizzare** un composto caldo (40/45°C) e spruzzarlo su un supporto congelato.

NAPPAGE ABSOLU DA SPRUZZARE A FREDDO (PER GELATI)

Acqua minerale 75 g
Destrosio **SOSA** 115 g
Glucosio DE60 **SOSA** 75 g
Nappage Absolu Cristal 490 g

Mescolare acqua, destrosio e glucosio DE60 e portare a ebollizione.

Versare sul nappage Absolu Cristal, poi mixare.

Utilizzare la glassa a una temperatura di 25°C.

Preparare la ganache montata al whisky e il gelato al caffè.

Cuocere lo streusel al caffè e pressarlo. **Stendere** 500 g in una cornice 34×34 e 4 mm di altezza, raffreddare al freddo positivo e ritagliare con una fustella da 4,5 cm.

Preparare il biscotto, stenderne 425 g nella metà di una teglia flexipan 40×60. Infornare il biscotto a 180°C e abbassare la temperatura a 145°C. Cuocere per 12 minuti.

Ritagliare dei dischi con una fustella di 4,5 cm di diametro.

Mantecare il gelato al caffè, disporre 12 g su un biscotto al caffè e congelare.

Realizzare dei cerchi di 5,5 cm di diametro e 4,5 cm di altezza muniti di un rodoide.

Montare la ganache al whisky e posizionare un croccante sul fondo di ogni cerchio.

Disporre 20 g di ganache montata al whisky e disporre l'inserto con il biscotto rivolto verso il basso.

Terminare con 30 g di ganache montata e, con un cucchiaino, creare i motivi nella panna (vedi foto). **Congelare.**

Preparare il preparato da spruzzare Guanaja e, con una pistola, creare un effetto velluto sulla base dei dolci. Congelare.

Riscaldare il nappage neutro e, con una pistola, applicare un leggero velo su tutto il dolce.

