

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

IN AUTUNNO



GELATO AL LATTE PRALINATO NOCCIOLE 66%

Latte intero UHT	1400 g
Latte in polvere 1% MG SOSA	50 g
Zucchero semolato.....	130 g
Glucosio in polvere DE33 SOSA	120 g
PRALINATO NOCCIOLA 66% FRUTTATO.....	350 g
Procrema 5 Bio SOSA	3 g
Natur Emul SOSA	3 g
Scorza di agrumi	QS

Scaldare il latte intero.

A 25°C, **aggiungere** il latte in polvere.

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

A 40°C, **versare** gradualmente sul pralinato e **mixare** il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.

A 45°C, **incorporare** gli ingredienti restanti, aggiungendo il mix stabilizzante/emulsionante insieme a parte dello zucchero iniziale (il 10% circa).

Aggiungere la scorza degli agrumi.

Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti e poi raffreddare rapidamente il composto a +4°C.

Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore.

Mixare e **mantecare** tra -6°C e -10°C.

Conservare nel congelatore a -18°C.

GANACHE MONTATA OPALYS VANIGLIA

Acqua minerale	410 g
Fecola di patate SOSA	20 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	4 g
Acqua d'idratazione.....	20 g
CIOCCOLATO OPALYS 33% VALRHONA	340 g
Pasta di baccelli di vaniglia Madagascar NOROHY ...	10 g

Mescolare a freddo una parte dell'acqua con la fecola di patate. **Scaldare** il resto dell'acqua a 85/90°C.

Versare una parte dell'acqua nella miscela acqua-fecola. **Mettere** il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione.

Fuori dal fuoco, **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata.

Emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso e la pasta di vaniglia, quindi **mixare** appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

Lasciar cristallizzare per 12 minuti in frigorifero.

CONFIT DI KUMQUAT

Zucchero semolato.....	70 g
Glucosio in polvere DE33 SOSA	70 g
Pectina NH SOSA	7 g
Purea di Kumquat.....	420 g

Mescolare lo zucchero semolato, il glucosio in polvere e la pectina NH, poi versare a pioggia sulla purea di Kumquat.

Mixare per **rendere** il composto omogeneo, quindi **scaldare** a 85°C mescolando continuamente.

Versare immediatamente.

OPALINA ALLA VANIGLIA

Fondente SOSA	160 g
Glucosio DE35/40	160 g
Zucchero semolato.....	160 g
Pasta di baccelli di vaniglia Madagascar NOROHY ...	16 g

Scaldare il fondente, il glucosio e lo zucchero semolato a 160°C.

Aggiungere la pasta di vaniglia e stendere su un tappetino in silicone a raffreddare.

Una volta raffreddato, **mixare** questa preparazione in un robot da cucina.

BISCOTTO MORBIDO NOCCIOLE

Farina di nocciole grezze	190 g
Zucchero semolato.....	65 g
Olio di nocciole	70 g
Uova intere.....	230 g
Albumi	200 g
Zucchero semolato.....	55 g

Montare a nastro la farina di nocciole con la grande quantità di zucchero, l'olio e le uova intere.

Nel frattempo, **montare** gli albumi con la seconda quantità di zucchero.

Unire il tutto mescolando delicatamente.

Versare il biscotto in una mezza cornice su un tappetino di silicone.



MONTAGGIO E FINITURA

Kumquat 120 g

Il giorno prima:

Preparare la miscela per gelato alla nocciola e lasciarla riposare per 24 ore a 4°C.

Preparare la ganache montata Opalys vaniglia e lasciar cristallizzare per almeno 12 ore in frigorifero.

Preparare il kumquat candito e conservare in frigorifero.

Preparare la polvere di opalina e conservarla in un contenitore ermetico, protetto dall'umidità.

Il giorno stesso:

Realizzare il biscotto alla nocciola, versarne 800 g in una mezza cornice su una teglia con tappetino in silicone.

Cuocere a 180°C per 14-16 minuti.

Una volta raffreddato, **ritagliare** dei dischi di 6 cm di diametro.

Mantecare la miscela per gelato, poi, utilizzando una tasca con bocchetta, guarnire le semisfere [Ref: 1489 - H49], livellare e congelare.

Terminare le opaline alla vaniglia: su una superficie di silicone unta, setacciare la polvere formando un cerchio irregolare molto fine di circa 5-6 cm di diametro, mettere in forno a 180°C per 2 minuti.

Ritirarle e **metterle** da parte in forno lontano dall'umidità.

Prima di servire:

Lavare i kumquat, quindi tagliarli a fettine sottili e metterli da parte.

Montare la ganache utilizzando un mixer dotato di frusta, quindi **riempire** una tasca con bocchetta liscia da 20 cm di diametro.

Preparazione:

Utilizzando una tasca senza bocchetta, **disporre** a spirale 10 g di kumquat candito sulla base del piatto, **disporre** il biscotto alla nocciola quindi **premere** leggermente per ottenere un bordo di confit attorno al biscotto.

Aggiungere quindi la semisfera di gelato alla nocciola al centro del biscotto.

Disporre una cupola di ganache montata sul gelato.

Con un cucchiaino caldo, **ricavare** una leggera cavità al centro della cupola per collocarvi 10 g di kumquat candito.

Disporre alcune strisce di kumquat sulla cupola di ganache montata.

Terminare il montaggio appoggiando delicatamente l'opalina alla vaniglia sulla cupola, esercitando una leggera pressione per far aderire la tegola.

