

NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

ROSA



PER 12 PEZZI

SORBETTO ALL'ACQUA DI ROSE

Acqua minerale	130 g
Acqua di rose NOROHY	35 g
Inulina a caldo SOSA	25 g
Zucchero semolato.....	30 g
Glucosio in polvere DE33 SOSA	20 g
Destrosio SOSA	10 g
Gomma di guar SOSA	0,5 g
Gomma di carruba SOSA	0,5 g
Scorza di pompelmo rosa	5 g

Scaldare l'acqua e l'acqua di rose a 40°C, **aggiungere** l'inulina, gli zuccheri e le gomme, quindi **portare** a ebollizione.

Aggiungere la scorza di pompelmo.

Mixare e **congelare** in un recipiente Pacojet.

PANNA MONTATA ALLA ROSA

Panna UHT 35%.....	50 g
Zucchero semolato.....	20 g
Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA	1 g
Acqua	5 g
Mascarpone	25 g
Panna UHT 35%	145 g
Acqua di rose NOROHY	10 g

Scaldare la panna e lo zucchero a 80°C, **aggiungere** la gelatina precedentemente reidratata.

Versare il mascarpone, la panna e l'acqua di rose.

Mixare.

CONFIT POMPELMO - ACQUA DI ROSE

Pompelmo rosa	110 g
Zucchero semolato.....	35 g
Purea di pompelmo rosa.....	10 g
Zucchero semolato.....	15 g
Pectina NH SOSA	3 g
Succo di limone	10 g
Acqua di rose NOROHY	10 g

Infilzare i pompelmi con uno stuzzicadenti (prevedere il 20% in più di pompelmi rispetto al peso iniziale).

Sbollentarli 3 volte. (Raffreddare bene tra un'operazione e l'altra).

Rimuovere i semi e le membrane.

Aggiungere i pompelmi e la prima quantità di zucchero nella planetaria.

Mixare finemente e **aggiungere** la purea di pompelmo.

Scaldare il composto, quindi, a 40°C, **aggiungere** il preparato di zucchero e pectina NH e **portare** il tutto a ebollizione. **Aggiungere** il succo di limone e l'acqua di rose, **mixare** e **far raffreddare**.

MERINGA SVIZZERA POMPELMO ROSA

Albumi.....	115 g
Zucchero semolato.....	231 g
Pompelmo rosa	0,5 pz

In una ciotola dello sbattitore a bagnomaria, **mescolare** gli albumi e lo zucchero fino a 55/60°C.

Togliere la ciotola dal bagnomaria e **montare** con lo sbattitore a frusta.

Grattugiare la scorza del pompelmo e **aggiungerla** alla meringa.

OPALINE ROSE

Fondente SOSA	35 g
Glucosio DE35/40	35 g
Petali di rosa SOSA	1 g
Zucchero semolato.....	35 g

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

Stendere su un tappetino in silicone a raffreddare.

Una volta freddo, **mixare** questa preparazione in una planetaria con i petali di rosa.

Conservare questa polvere in una scatola protetta dall'umidità.

MONTAGGIO E FINITURA

Pompelmo rosa	300 g
---------------------	-------

Preparare il sorbetto alla rosa, la panna montata e il confit.

Preparare la meringa svizzera, **disporre** delle palline di 6 cm di diametro su un tappetino di silicone e **farle** asciugare in forno a 70°C.

A metà cottura **svuotare** le palline aiutandosi con un cucchiaino e **lasciarle asciugare** in forno.

Stendere la meringa restante su uno stencil a forma di fiore precedentemente tagliato, **asciugare** in forno a 70°C.

Tagliare degli spicchi di pompelmo e **raccogliere** la polpa del pompelmo rimasto in un contenitore di acqua fredda.

Scolare la polpa e **adagiarla** su carta assorbente insieme agli spicchi.

Conservare in frigorifero.



Realizzare l'opalina e **cospargerla** con un cucchiaino su uno stencil tagliato a forma di fiore e posizionato su un tappetino in silicone leggermente unto.

Infornare le opaline per 2 minuti a 180°C.

Sfornare, capovolgere su una teglia e **lasciar raffreddare**.

Modellarle leggermente con una pistola termica.

Lavorare il sorbetto nel Pacojet e **metterlo** nel congelatore.

Nel guscio della meringa **disporre** 20 g di panna montata precedentemente, 15 g di sorbetto e 10 g di spicchi di pompelmo.

Posizionare il fiore di meringa e l'opalina.

Versare 15 g di confit e **ricoprire** con la polpa di pompelmo.

