

NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

ROSELA



PER 6 ENTREMET DE 6 PERS.

SORBETTO RIBES ROSA

Acqua minerale	110 g
Zucchero semolato.....	95 g
Glucosio in polvere DE33 SOSA	75 g
Gomme di guar SOSA	2 g
Gomme di carruba SOSA	2 g
Polpa di ribes.....	750 g
Acqua di rose NOROHY	45 g

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti. Nell'ordine, **versare** l'acqua nel pentolino o pastorizzatore. A 30 °C **aggiungere** gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato). A 45°C, **incorporare** gli ingredienti restanti, aggiungendo la miscela stabilizzante/emulsionante insieme a una parte dello zucchero iniziale (il 10% circa). **Pastorizzare** il tutto a 85°C per 2 minuti, poi **raffreddare** rapidamente a 4°C. **Mescolare** lo sciroppo e la purea di frutta, quindi **mixare**. **Lasciar riposare** il mix per almeno 4 ore. **Mixare** e **mantecare** a una temperatura compresa tra -6°C e -10°C. **Conservare** nel congelatore a -18°C.

BISCOTTO MORBIDO ALLE MANDORLE

Farina di mandorle bianche extra fine SOSA	255 g
Amido di mais	35 g
Lievito chimico SOSA	4 g
Uova intere.....	180 g
Tuorli.....	75 g
Zucchero semolato.....	165 g
Zucchero invertito	130 g
Olio di girasole.....	145 g
Panna UHT 35%	110 g
Scorza di lime.....	10 g

Mescolare tutti gli ingredienti insieme e **aggiungere** la scorza di lime. **Utilizzare** immediatamente.

GEL ABSOLU CRISTAL RIBES

NAPPAGE ABSOLU CRISTAL	80 g
Polpa di ribes.....	10 g
Petali di rosa SOSA	QB

Mescolare insieme tutti gli ingredienti.

NAPPAGE ABSOLU ACQUA DI ROSE DA SPRUZZARE PER GELATO

Acqua minerale	40 g
Acqua di rose NOROHY	15 g
Destrosio SOSA	95 g
Glucosio DE60 SOSA	65 g
NAPPAGE ABSOLU CRISTAL	385 g



Mescolare l'acqua con l'acqua di rose, il destrosio e il glucosio DE60 e portare a ebollizione.

Versare sul nappage Absolu Cristal, poi mixare.

Utilizzare la glassa a una temperatura di 25°C.

MOUSSE GELATO ALLA ROSA

Panna UHT 35%.....	235 g
Acqua di rose NOROHY	100 g
Zucchero semolato.....	290 g
Albumi.....	220 g
Panna UHT 35%.....	540 g

Scaldare la piccola quantità di panna con l'acqua di rose.

Montare la panna spumosa restante e **metterla** da parte per il composto. **Riscaldare** gli albumi e lo zucchero semolato a bagnomaria a 50/55°C, quindi **montare** il composto per **ottenere** una meringa svizzera.

Mescolare delicatamente la panna spumosa e l'infuso di vaniglia, **completare** con la meringa svizzera.

Modellare o **guarnire** con la tasca e conservare nel congelatore.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare il sorbetto e **lasciarlo riposare** in frigorifero per almeno 4 ore. **Realizzare** il biscotto e **versarne** 180 g in cerchi da 16 su una teglia con tappetino in silicone. **Cuocere** a 175°C per 12 minuti circa a forno ventilato. **Mantecare** il sorbetto. Una volta che il biscotto si sarà raffreddato, **disporre** su ogni cerchio circa 180 g di sorbetto. **Congelare**. Sul fondo di uno stampo in silicone (Ref SFT349 Silikomart), **stendere** in modo irregolare circa 15 g di gel absolu. **Rimuovere** gli inserti congelati dai cerchi. **Preparare** la mousse gelato e **versarne** circa 220 g per stampo. **Disporre** l'inserto biscotto-sorbetto e **premere** leggermente. **Congelare**. **Preparare** la glassa absolu e, utilizzando una pistola, **spruzzare** gli entremet precedentemente sformati.



UNA RICETTA ORIGINALE DELL'ÉCOLE VALRHONA