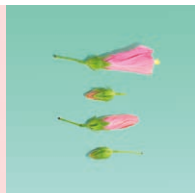
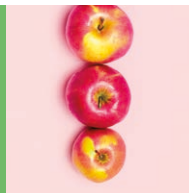
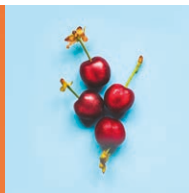
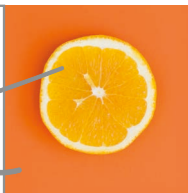


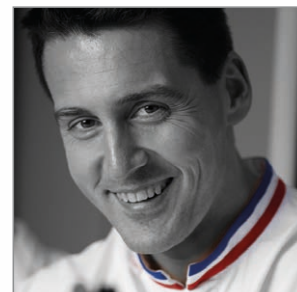


SIGNATURE
FRUIT



E

NTREMETS HELADO



BRAND
AMBASSADOR

Receta original de
David WESMAËL





HELADO DE CARAMELO CON MANTEQUILLA SALADA

LECHE ENTERA	1150
AZÚCAR DE CARAMELIZAR	200
GLUCOSA ATOMIZADA	80
AZÚCAR	140
FLOR DE SAL	2
YEMAS DE HUEVO	180
NATA LÍQUIDA 35% MG	70
MANTEQUILLA CON SAL	120
LECHE EN POLVO 0%	110
ESTABILIZANTE DE HELADO	4

Cocer el azúcar de caramelizar en seco a 200°C.

Descocer con la crema y la mantequilla salada.

Añadir la leche caliente y verter las yemas mezcladas y blanqueadas con el resto de ingredientes.

Pasteurizar la mezcla a 85°C, añadir la flor de sal y batir. Enfriar rápidamente a 4°C. Dejar madurar 4 horas como mínimo a 4°C y turbinar.

SORBETE DE FRAMBUESA

AGUA	386
AZÚCAR	158
GLUCOSA ATOMIZADA	118
ESTABILIZANTE DE SORBETE	2
PURÉ DE FRAMBUESA RAVIFRUIT	500
FRAMBUESA IQF RAVIFRUIT	500

Preparar una base neutra elaborando un sirope con el agua, la mitad del azúcar y la glucosa atomizada. A 45°C, incorporar el estabilizante de sorbete con la segunda mitad del azúcar. Pasteurizar a 85°C y enfriar rápidamente a 4°C. Verter en el puré de frambuesa y las frambuesas IQF. Mezclar con el túrmix, dejar madurar 4 horas como mínimo a 4°C y turbinar.

HELADO DE FLOR DE CREMA CON YUZU

LECHE ENTERA	33
AZÚCAR	100
GLUCOSA ATOMIZADA	60
AZÚCAR INVERTIDO	15
LECHE EN POLVO 0%	65
YEMAS DE HUEVO	40
NATA	360
ESTABILIZANTE DE HELADO	6
PURÉ DE YUZU RAVIFRUIT	250

Calentar la leche y la mitad de la nata.

A 20°C, añadir la mitad del azúcar, los demás azúcares y la leche en polvo.

A 30°C, añadir las yemas de huevo. A 45°C, añadir el estabilizante de helado con la otra mitad del azúcar. Pasteurizar la mezcla a 85°C. Enfriar rápidamente a 4°C e incorporar la otra mitad de la nata.

Dejar madurar 4 horas como mínimo a 4°C. Incorporar el puré de yuzu, mezclar con el túrmix y turbinar.

HELADO DE MANGO

LECHE ENTERA	278
LECHE EN POLVO 0%	12
NATA LÍQUIDA 35% MG	84
AZÚCAR	50
GLUCOSA ATOMIZADA	30
YEMAS DE HUEVO	32
ESTABILIZANTE DE HELADO	2
AZÚCAR INVERTIDO	7
PURÉ DE MANGO RAVIFRUIT	185
MANGO IQF RAVIFRUIT	185

Mezclar previamente la mitad del azúcar con el estabilizante. Calentar la leche y la nata líquida. A 25°C, añadir la mitad del azúcar, la leche en polvo y la glucosa atomizada. A 35°C, añadir las yemas y el azúcar invertido. A 45°C, añadir la mezcla de estabilizante y la 2ª mitad del azúcar. Pasteurizar la mezcla a 85°C. Enfriar rápidamente a 4°C e incorporar el puré y los mangos; a continuación, mezclar bien con el túrmix. Dejar madurar 4 horas como mínimo y turbinar.

PRALINÉ CRUJIENTE

PAILLETÉ FEUILLETINE	200
PRALINÉ DE AVELLANA	200
COBERTURA LÁCTEA	80
ACEITE DE AVELLANA	30
AZÚCAR INVERTIDO	40

Mezclar el praliné y el pailleté feuilletine. Verter la cobertura fundida con el aceite y el azúcar invertido.

Extender entre dos hojas de papel sulfurizado y dividir para el montaje.

MONTAJE

Coger 3 moldes de acero inoxidable ovalados de 4 cm de ancho y rellenar con el sorbete de frambuesa, el helado de flor de crema y la crema de mango. Congelar rápidamente. Desmoldar y superponer los tres sabores uno encima del otro, por encima y por debajo de dos capas de praliné crujiente cortadas de la misma forma. En un molde ovalado para entremets de 8 cm de ancho y 8 cm de alto, incorporar una banda de pvc estructurada por todo el contorno del entremets. En dos hojas Rhodoïd, realizar con una manga pequeños puntos regulares con los diferentes sabores utilizados y congelar rápidamente. Colocar y centrar el círculo de entremets en una de las hojas con los puntos de colores. Verter el helado de caramelo al fondo del molde (1 cm de grosor) y meter en el congelador para que endurezca un poco. Incorporar y centrar el insert de los diferentes sabores con el praliné y rellenar completamente el interior del entremets con el helado de caramelo.

Alisar con el helado de caramelo e incorporar rigurosamente la segunda hoja de Rhodoïd con los puntos de colores. Congelar de forma rápida y completa el entremets. Desmoldar y quitar la banda estructurada. Dejar las hojas Rhodoïd de cada lado del entremets y pulverizar ligeramente los relieves del mismo.

Quitar las hojas de Rhodoïd y alisar las franjas de glaseado espejo neutro.

Terminar decorando con merengue y fruta fresca.

