



Una foto tomada durante el taller de Vincent Boué

Polo de pistacho - crujiente de frambuesas

Receta imaginada por Vincent Boué, Chef Mejor Obrero de Francia



Helado de pistacho Pariani «verde di Bronte DOP»

- 1000 g Leche entera 3,6 % materia grasa
- 71 g Leche desnatada en polvo 0 % materia grasa
- 135 g Nata 35 % materia grasa
- 210 g Sacarosa (azúcar blanco en polvo)
- 71 g Jarabe de glucosa deshidratado DE33 Sosa
- 33 g Azúcar invertido Sosa
- 170 g Pasta de pistacho «verde di Bronte DOP» Pariani
- 8,5 g Estabilizante emulsionado (procrema 5) SOSA

1698 g **Peso total**

Preparar la mezcla para helado: en un pasteurizador (o en una olla), colocar los ingredientes en el orden siguiente: primero la leche entera y la leche desnatada en polvo, después los azúcares (sacarosa, glucosa deshidratada y azúcar invertido, quitando un 10 % de sacarosa, es decir, 21 g) a 25 °C, seguidos de la nata a 35 °C, y terminar con el estabilizante emulsionado (al que añadimos el 10 % restante de azúcar, 21 g) a 45/55 °C. Pasteurizar a 85 °C. Añadir la pasta de pistacho. Mezclar y enfriar a 4 °C.

Dejar reposar durante al menos 8 horas a 4 °C. Mezclar, batir y extraer antes de usar.

Conservar a -18 °C.

Sorbete de frambuesa Meeker Adamance

- 1000 g Pulpa de frambuesa Meeker Adamance
- 380 g Sacarosa (azúcar blanco en polvo)
- 120 g Jarabe de glucosa deshidratado DE33 Sosa
- 494 g Agua
- 6 g Prosorbet 5 Sosa

2000 g **Peso total**

Hacer la mezcla del sorbete: hacer un sirope con el agua, los azúcares (sacarosa y glucosa deshidratada, quitando un 10 % de sacarosa, es decir, 38 g) a 25 °C, después añadir el estabilizante (al que se ha añadido la sacarosa, 38 g restantes) a 45/55 °C.

Pasteurizar a 85 °C. Batir y enfriar a 4 °C.

Dejar reposar de 4 a 6 horas a 4 °C. Añadir el puré de frambuesa. Mezclar, batir y extraer antes de servir. Conservar a -18 °C.

Frambuesa Meeker confitada

- 250 g Frambuesa entera Meeker**
- 200 g Sacarosa (azúcar blanco en polvo)**
- 1/2 g Corteza de limón (sin procesar)**
- 1 g vaina de vainilla de Madagascar Norohy**

451 g Peso total

Cocer todos los ingredientes a 105 °C.
Alisar, cubrir con film y reservar antes de usar.

Caparazón crujiente

- 1000 g Chocolate blanco Opalys 33 % de Valrhona + colorante alimentario natural verde**
- 160 g Manteca de cacao Valrhona**
- 100 g Aceite de semillas de uva**

- 300 g Pistacho «Verde di Bronte DOP» Pariani picado**

1560 g Peso total

Fundir el chocolate blanco, el aceite de semillas de uva y la manteca de cacao a 50 °C.
Utilizar a 35 °C para añadir los pistachos picados.