



Una foto scattata durante il workshop di Vincent Boué

# Stick croccante pistacchio e lampone

Ricetta di Vincent Boué, Meilleur Ouvrier de France



## Gelato al pistacchio "verde di Bronte DOP" Pariani

- 1000 g Latte intero 3,6% MG
- 71 g Latte scremato in polvere 0% MG
- 135 g Panna 35% MG
- 210 g Saccarosio (zucchero bianco in polvere)
- 71 g Sciroppo di glucosio atomizzato DE33 Sosa
- 33 g Zucchero invertito SOSA
- 170 g Pasta pura di pistacchio "Verde di Bronte DOP" Pariani
- 8,5 g Stabilizzante emulsionato (Procrema 5) SOSA

### 1698 g Peso totale

Preparare la miscela per il gelato: in un pastorizzatore (o in un pentolino), aggiungere gli ingredienti nell'ordine seguente: prima il latte intero e il latte scremato in polvere, poi gli zuccheri (saccarosio, glucosio disidratato e zucchero invertito eliminando il 10% di saccarosio, ovvero 21 g) a 25 °C, seguiti dalla panna a 35 °C, e terminare con lo stabilizzante emulsionato (a cui aggiungiamo il restante 10% di zucchero, 21 g) a 45/55 °C. Pastorizzare a 85 °C. Aggiungere la pasta pura di pistacchio. Mixare e raffreddare a 4 °C. Lasciar riposare per almeno 8 ore a 4 °C. Mixare, mantecare ed estrarre prima dell'uso. Conservare a -18 °C.

## Sorbetto tutta frutta al lampone Meeker Adamance

- 1000 g Polpa di lamponi Meeker Adamance
- 380 g Saccarosio (zucchero bianco in polvere)
- 120 g Sciroppo di glucosio atomizzato DE33 Sosa
- 494 g Acqua
- 6 g Prosorbet 5 Sosa

### 2000 g Peso totale

Preparare la miscela per il sorbetto: realizzare uno sciroppo con l'acqua e gli zuccheri (saccarosio e glucosio disidratato eliminando il 10% di saccarosio, ovvero 38 g) a 25 °C, quindi aggiungere lo stabilizzante (a cui è stato incorporato il restante saccarosio, 38 g) a 45/55 °C. Pastorizzare a 85 °C. Mixare e raffreddare a 4 °C. Lasciar riposare per 4-6 ore a 4 °C. Aggiungere la purea di lamponi. Mixare, mantecare ed estrarre prima dell'uso. Conservare a -18 °C.

## **Confit di lamponi Meeker**

- 250 g Lamponi Meeker interi**
- 200 g Saccarosio (zucchero bianco in polvere)**
- 1/2 g Scorza di limone (non trattato)**
- 1 g Baccello di vaniglia del Madagascar Norohy**

**451 g Peso totale**

Cuocere tutti gli ingredienti a 105 °C. Montare, coprire con della pellicola e mettere da parte prima dell'uso.

## **Guscio croccante**

- 1000 g Cioccolato bianco Opalys 33% Valrhona + colorante alimentare naturale verde**
- 160 g Burro di cacao Valrhona**
- 100 g Olio di vinaccioli**
  
- 300 g Pistacchio "Verde di Bronte DOP" Pariani tritato**

**1560 g Peso totale**

Sciogliere il cioccolato bianco, l'olio di vinaccioli e il burro di cacao a 50 °C.  
Utilizzare a 35 °C per aggiungere i pistacchi tritati.