



Una foto tomada durante el taller de Vincent Boué

Díselo con una rosa (mango)

Receta imaginada por Vincent Boué, Chef Mejor Obrero de Francia



adamance
fruits du bon sens

Helado de yogur en polvo Sosa

- 1217 g Leche entera 3,6 % materia grasa
- 81 g Leche desnatada en polvo 0 % materia grasa
- 334 g Nata 35 % materia grasa
- 255 g Sacarosa (azúcar blanco en polvo)
- 80 g Jarabe de glucosa deshidratado (DE33) SOSA
- 30 g Azúcar invertido SOSA
- 10 g Estabilizante emulsionado (Procrema 5 BIO) SOSA
- 24 g yogur en polvo SOSA

2031 g Peso total

Hacer 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, 25 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, 25 g) a 45/55 °C. Pasteurizar a 85 °C. Mezclar y enfriar a 4 °C.

Dejar reposar al menos 4 horas a 4 °C.

Añadir el yogur en polvo Sosa fríos y dejar reposar de nuevo 4 horas a 4 °C.

Mezclar, batir y extraer antes de usar.

Conservar a -18 °C.

Merengue italiano de limón

- 150 g Clara de huevo
- 300 g Sacarosa (azúcar blanco en polvo)
- 100 g Agua
- 1 g Ralladura de limón (sin procesar)

551 g Peso total

Cocer el agua y el azúcar. Cuando el almíbar alcance 110 °C, empezar a montar las claras en el bol de la batidora. Verter el azúcar cocido sobre las claras cuando la temperatura sea de unos 117 °C / 120 °C. Batir hasta que el merengue se enfríe completamente.

Tendrá entonces un aspecto muy denso, brillante y formando múltiples picos.

Añadir la ralladura de limón sin tratar.

Preparar y deshidratar.

Sorbete de frutas Mango Késar & Alphonso Adamance

1000 g Pulpa de mango Késar & Alphonso (Adamance)

283 g Sacarosa (azúcar blanco en polvo)

100 g Jarabe de glucosa deshidratado DE33 Sosa

5 g ProSORbet 5 Sosa

278 g Agua

1666 g Peso total

Hacer la mezcla del sorbete: preparar un sirope con el agua, los azúcares (sacarosa y glucosa deshidratada quitando un 10 % de sacarosa, es decir 28 g) a 25 °C, y después añadir el estabilizante (al que se ha añadido la sacarosa, 28 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 mango, mezclar, batir y extraer antes de usar.

Conservar a -18 °C.

Caparazón crujiente

400 g Chocolate blanco Opalys 33 % de Valrhona

160 g Manteca de cacao Valrhona

560 g Peso total

Derretir el chocolate blanco y la manteca a 30 °C.

Verter directamente en los moldes rallados.