



Una foto scattata durante il workshop di Vincent Boué

Tell her with a rose (mango)

Ricetta di Vincent Boué, Meilleur Ouvrier de France



Gelato al yogurt in polvere Sosa

- 1217 g **Latte intero 3,6% MG**
- 81 g **Latte scremato in polvere 0% MG**
- 334 g **Panna 35% MG**
- 255 g **Saccarosio (zucchero bianco in polvere)**
- 80 g **Sciroppo di glucosio atomizzato (DE33) SOSA**
- 30 g **Zucchero invertito SOSA**
- 10 g **Stabilizzante emulsionato (Procrema 5 BIO) SOSA**
- 24 g **Yogurt in polvere SOSA**

2033 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 25 g) a 25 °C, seguiti dalla panna a 35 °C, e terminare con lo stabilizzante emulsionato (a cui aggiungiamo il restante 10% di zucchero, 25 g) a 45/55 °C. Pastorizzare a 85 °C.

Mixare e raffreddare a 4 °C.

Lasciar riposare per almeno 4 ore a 4 °C.

Aggiungere a freddo i yogurt in polvere Sosa e lasciar riposare per altre 4 ore a 4 °C.

Mixare, mantecare ed estrarre prima dell'uso. Conservare a -18 °C.

Meringa italiana al limone

- 150 g **Albumi**
- 300 g **Saccarosio (zucchero bianco in polvere)**
- 100 g **Acqua pura**
- 1 g **Scorza di limone (non trattato)**

551 g Peso totale

Cuocere l'acqua e lo zucchero. Quando lo sciroppo raggiunge 110 °C, montare gli albumi nella ciotola dello sbattitore. Versare lo zucchero cotto sugli albumi quando la temperatura sarà intorno ai 117 °C/120 °C. Sbattere finché la meringa non si sarà raffreddata completamente. Il suo aspetto è molto denso, lucido e si vedono diverse punte. Aggiungere la scorza di limone non trattato. disporre e asciugare.

Sorbetto alla frutta Mango Késar e Alphonso Adamance

1000 g Polpa di mango Késar e Alphonso (Adamance)

283 g Saccarosio (zucchero bianco in polvere)

100 g Sciroppo di glucosio atomizzato DE33 Sosa

5 g Prosorbet 5 Sosa

278 g Acqua

1666 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 28 g) a 25 °C, quindi aggiungere lo stabilizzante (a cui è stato incorporato il restante saccarosio, 28 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 mango, mixare, mantecare ed estrarre prima dell'utilizzo.

Conservare a -18 °C.

Guscio croccante

400 g Cioccolato bianco Opalys 33% Valrhona

160 g Burro di cacao Valrhona

560 g Peso totale

Far sciogliere il cioccolato bianco e il burro di cacao a 30 °C.

Versare direttamente negli stampi.