

NOROHY 

· UNA VAINILLA AUDAZ Y COMPROMETIDA ·

CUCURUCHO
DE AZAHAR Y FRESA



PARA 50 UNIDADES

MASA DE CUCURUCHO PARA HELADO

Agua mineral	310 g
Vaina de vainilla BIO de Madagascar NOROHY	8 g
Harina T55	265 g
Azúcar	220 g
Cortezas de limón	8 g
Mantequilla líquida clarificada VALRHONA	130 g
Huevos enteros.....	110 g

Calentar el agua y la vainilla, dejar infusionar durante 5 minutos y colar.

Mezclar la harina con el azúcar y las cortezas de limón.

Añadir la mantequilla derretida y los huevos y mezclar.

Añadir el agua avainillada y batir.

SORBETE DE FRESA 100 % FRUTA

Agua mineral	195 g
Azúcar	320 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA	155 g
Zumo de limón.....	40 g
Puré de fresa	1290 g
Prosorbet 5 frío/caliente.....	8 g

Calentar el agua.

A 30 °C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa atomizada).

A 45 °C, añadir el estabilizante mezclado con una parte del azúcar (un 10%).

Pasteurizar a 85 °C durante 2 minutos y enfriar rápidamente a +4 °C.

Mezclar el sirope con el zumo de limón y el puré de fresas, y batir.

Dejar reposar la mezcla durante al menos 4 horas.

Batir y mantener entre -6 °C y -10 °C.

Congelar a -18 °C.

CREMA HELADA DE AZAHAR NOROHY

Leche entera UHT.....	1060 g
Leche en polvo 1 % MG SOSA	80 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA	120 g
Azúcar	200 g
Dextrosa SOSA	80 g
Nata UHT 35%	400 g
Goma guar SOSA	2,5 g
Goma garrofín SOSA	2,5 g
Natur Emul SOSA	5 g
Agua de azahar NOROHY	50 g

Calentar la leche, añadir la leche en polvo a 30 °C, verter $\frac{3}{4}$ del azúcar e incorporar la nata.

A 45 °C, verter los azúcares restantes mezclados con el estabilizante. Pasteurizar a 85 °C.

Batir, colar y enfriar rápidamente.

Dejar reposar a 4 °C durante al menos 4 horas.

Añadir el agua de azahar y batir.

Mantecar todo a -8/-10 °C.

-

Preparar la masa de cucurucho, el sorbete de fresa y la crema helada de azahar.

Verter 20 g de masa de cucurucho en el centro de la gofrera, cocer la masa hasta obtener una ligera coloración.

Enrollar en torno al molde para realizar el cucurucho, reservar.

Mantecar el sorbete de fresa y reservar.

Mantecar la crema helada de azahar y reservar.

Rellenar dos mangas por separado con los helados.

Meter las dos mangas en una tercera con una boquilla grande acanalada.

Rellenar el cornete con los dos helados y terminar con un bonito rosetón marmolado.



UNA RECETA ORIGINAL DE LA ÉCOLE VALRHONA