

# NOROHY

· VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE ·

## ROSA



PARA 12 UNIDADES

## SORBETE DE AGUA DE ROSAS

|   |       |
|---|-------|
| Agua mineral .....                      | 130 g |
| Agua de rosas <b>NOROHY</b> .....       | 35 g  |
| Inulina caliente <b>SOSA</b> .....      | 25 g  |
| Azúcar .....                            | 30 g  |
| Glucosa en polvo DE33 <b>SOSA</b> ..... | 20 g  |
| Dextrosa <b>SOSA</b> .....              | 10 g  |
| Goma Guar <b>SOSA</b> .....             | 0,5 g |
| Goma de algarroba <b>SOSA</b> .....     | 0,5 g |
| Cortezas de pomelo rosa .....           | 5 g   |

**Calentar** el agua y el agua de rosas a 40°C, **añadir** la inulina, los azúcares y las gomas y **llevar** a ebullición.

**Agregar** la ralladura de pomelo.

**Mezclar** y **congelar** en un vaso pacojet.

## CHANTILLY DE ROSA

|   |       |
|---|-------|
| Nata UHT 35% .....                            | 50 g  |
| Azúcar .....                                  | 20 g  |
| Gelatina en polvo 220 Bloom <b>SOSA</b> ..... | 1 g   |
| Agua .....                                    | 5 g   |
| Mascarpone .....                              | 25 g  |
| Nata UHT 35% .....                            | 145 g |
| Agua de rosas <b>NOROHY</b> .....             | 10 g  |

**Calentar** la nata y el azúcar a 80°C, **añadir** la gelatina previamente hidratada.

**Verter** sobre el mascarpone, la nata y el agua de rosas.

**Batir**.

## CONFITADO DE POMELO Y AGUA DE ROSAS

|                                   |       |
|-----------------------------------|-------|
| Pomelo rosa .....                 | 110 g |
| Azúcar .....                      | 35 g  |
| Puré de pomelo rosa .....         | 10 g  |
| Azúcar .....                      | 15 g  |
| Pectina NH <b>SOSA</b> .....      | 3 g   |
| Zumo de limón .....               | 10 g  |
| Agua de rosas <b>NOROHY</b> ..... | 10 g  |

**Pinchar** los pomelos con un palillo (prever 20 % del peso de partida de más para las mandarinas).

**Blanquearlos** 3 veces. (Dejar que enfríe entre cada operación).

**Retirar** las pepitas y las membranas.

En el Robot Coupe **añadir** los pomelos y la primera cantidad de azúcar.

**Batir** finamente y **añadir** el puré de pomelo.

**Calentar** la preparación y, cuando alcance 40 °C, **añadir** la mezcla de azúcar y pectina NH y **hervir**.

**Agregar** el zumo de limón y el agua de rosas, **batir** y **dejar** enfriar.

## MERENGUE SUIZO DE POMELO Y ROSA

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Claras .....      | 115 g   |
| Azúcar .....      | 231 g   |
| Pomelo rosa ..... | 0,5 uds |

En el bol de la batidora al baño María, **mezclar** las claras y el azúcar hasta que la mezcla alcance 55/60 °C.

**Retirar** el bol del baño María y **montar** en una batidora con varillas.

**Rallar** el pomelo y **agregar** la ralladura al merengue.

## OPALINA ROSA

|                                   |      |
|-----------------------------------|------|
| Fondant <b>SOSA</b> .....         | 35 g |
| Glucosa DE35/40 .....             | 35 g |
| Pétalos de rosa <b>SOSA</b> ..... | 1 g  |
| Azúcar .....                      | 35 g |

**Calentar** el fondant, la glucosa y el azúcar hasta que la mezcla alcance 160 °C.

**Extender** sobre un tapete de silicona para que se enfríe. Una vez fría, **triturar** la preparación en un Robot Coupe con los pétalos de rosa.

**Almacenar** este polvo en un bote hermético protegido de la humedad.

## MONTAJE Y ACABADO

|                   |       |
|-------------------|-------|
| Pomelo rosa ..... | 300 g |
|-------------------|-------|

**Hacer** el sorbete de rosa, la chantilly y el confitado.

**Realizar** el merengue suizo, **escudillar** bolas de 6 cm de diámetro sobre un tapete de silicona y **secar** en el horno a 70 °C.

**Ahondar** las bolas a media cocción con una cuchara sopera y **dejar** secar en estufa.

**Extender** el resto de merengue sobre una plantilla cortada con forma de flor, **secar** en el horno a 70 °C.

**Cortar** supremas de pomelo y **recuperar** la pulpa del pomelo restante, despegándola en un recipiente de agua fría.

**Ecurrir** la pulpa y **ponerla** sobre papel absorbente con las supremas.

**Reservar** en la nevera.



**Realizar** la opalina y **espolvorearla** con ayuda de una cucharilla sobre una plantilla cortada en forma de flor puesta sobre un tapete de silicona ligeramente engrasado.

**Poner** las opalinas 2 minutos en el horno a 180 °C.

Al sacarlas del horno **voltear** sobre una hoja de papel de horno y **dejar** enfriar.

**Curvarlas** ligeramente con un soplete.

**Pasar** por el pacojet el sorbete y **reservar** en el congelador.

En la cáscara de merengue, **poner** 20 g de chantilly montada, 15 g de sorbete y 10 g de supremas de pomelo.

**Colocar** la flor de merengue y la opalina.

**Verter** 15 g de confitado y **cubrir** con pulpa de pomelo.

