

NOROHY 

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

ROSELA



PARA 6 TARTAS DE 6 PERSONAS

SORBETE DE GROSELLA Y ROSA

Agua mineral	110 g
Azúcar	95 g
Glucosa en polvo DE33 SOSA	75 g
Goma guar SOSA	2 g
Goma garrofín SOSA	2 g
Pulpa de grosella	750 g
Agua de rosas NOROHY	45 g

Pesar con exactitud todos los ingredientes. En este orden, **verter** el agua en una cacerola o pasteurizadora. A 30 °C, **añadir** los azúcares (azúcar, glucosa atomizada). A 45 °C, **acabar** de incorporar los ingredientes añadiendo la mezcla estabilizante-emulsionante añadido a una parte del azúcar inicial (aproximadamente un 10%). **Pasteurizar** el conjunto a 85 °C durante 2 minutos, después enfriar rápidamente a 4 °C. **Mezclar** el sirope y el puré de fruta y **batir**. **Dejar reposar** la mezcla durante al menos 4 horas. **Batir** y **mantecar** entre -6 y -10 °C. **Almacenar** en el congelador a -18 °C.

BIZCOCHO TIERNO DE ALMENDRA

Harina de almendra extrafina SOSA	255 g
Almidón de maíz	35 g
Levadura química SOSA	4 g
Huevos enteros	180 g
Yemas	75 g
Azúcar	165 g
Azúcar invertido	130 g
Aceite de girasol	145 g
Nata UHT 35%	110 g
Cortezas de lima	10 g

Mezclar todos los ingredientes y agregar la ralladura de lima. **Utilizar** enseguida.

GEL ABSOLU CRISTAL GROSELLA

GLASEADO ABSOLU CRISTAL	80 g
Pulpa de grosella	10 g
Pétalos de rosa SOSA	CS

Batir todos los ingredientes.

GLASEADO ABSOLU DE AGUA DE ROSAS PARA PULVERIZAR PARA HELADO

Agua mineral	40 g
Agua de rosas NOROHY	15 g
Dextrosa SOSA	95 g
Glucosa DE60 SOSA	65 g
GLASEADO ABSOLU CRISTAL	385 g



Mezclar el agua con el agua de rosas, la dextrosa y la glucosa DE60 y **llevar a ebullición**. **Verter** sobre el glaseado Absolu Cristal, **batir**.

Utilizar el glaseado para **pulverizar** a 25 °C.

MOUSSE HELADA DE ROSAS

Nata UHT 35%	235 g
Agua de rosas NOROHY	100 g
Azúcar	290 g
Claras	220 g
Nata UHT 35%	540 g

Calentar la cantidad pequeña de nata con el agua de rosas. **Montar** el resto de la nata espumosa y **reservar** para la mezcla. **Calentar** las claras y el azúcar al baño María a 50/55 °C y a continuación **montar** la mezcla para obtener un merengue suizo. **Mezclar** delicadamente la nata espumosa y la infusión de vainilla, **terminar** con el merengue suizo. **Moldear** o **escudillar** con la manga y **almacenar** en el congelador.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar el sorbete y **dejar madurar** en la nevera durante al menos 4 horas. **Realizar** el bizcocho y **verter** 180 g en aros de 16 sobre una placa con tapete de silicona. **Hornear** a 175 °C durante unos 12 minutos en horno ventilado. **Mantecar** el sorbete. Una vez el bizcocho enfriado, **mantener** los aros y **extender** sobre cada disco unos 180 g de sorbete. **Congelar**. En el fondo de un molde de silicona (Ref. SFT349 Silikomart), **extender** unos 15 g de gel Absolu de manera irregular. **Desmoldar** los interiores congelados. **Preparar** la mousse helada y **verter** unos 220 g por molde. **Colocar** el interior bizcocho-sorbete y **presionar** ligeramente. **Congelar**. **Realizar** el glaseado Absolu y con una pistola **pulverizar** los pasteles anteriormente desmoldados.



UNA RECETA ORIGINAL DE LA ÉCOLE VALRHONA