Polo intenso yuzu

Una receta original de la École Valrhona para la marca Adamance

Calculada para 96 uds.

Sorbete puré de yuzu 100 % Adamance

600 g	**Puré de yuzu Kochi 100 %**
800 g	**Agua mineral**
350 g	**Azúcar**
120 g	**Glucosa en polvo DE33 SOSA**
60 g	**Azúcar invertido**
60 g	**Inulina en frío SOSA**
10 g	**Estabilizante**
2000 g	**Peso total**

Calentar el agua a 45 °C, añadir los azúcares, las cortezas de limón, el estabilizante y la inulina y llevar a ebullición.
Enfriar el mix a 4 °C.
Añadir el puré de limón.
Dejar reposar durante al menos 4 horas.
Batir y mantecar.
Almacenar a -18 °C.

Crema helada puré de yuzu 100 % Adamance

400 g	**Puré de yuzu Kochi 100 %**
842 g	**Leche entera UHT**
110 g	**Leche en polvo 1 % MG SOSA**
200 g	**Nata UHT 35 %**
280 g	**Azúcar**
40 g	**Azúcar invertido**
120 g	**Glucosa en polvo DE33 SOSA**
8 g	**Estabilizante combinado**
2000 g	**Peso total**

Pesar rigurosamente todos los ingredientes
En este orden, verter primero el agua o la leche en la cacerola o pasteurizadora.
A 25ºC, añadir la leche en polvo.
A 30 °C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa atomizada y azúcar invertido).
A 40 °C, incorporar los ingredientes grasos: la nata.
Cuando alcance 45 °C, incorporar el resto de los ingredientes añadiendo la combinación estabilizador/emulgente a la que se habrá añadido parte del azúcar inicial (alrededor del 10 %).
Pasteurizar la mezcla a 85 °C durante 2 minutos y enfriar rápidamente a 4 °C.
Se debe homogeneizar la mezcla para reducir los cristales de materia grasa en la medida de lo posible.
Dejar reposar la mezcla durante al menos 12 horas.
Añadir el puré de fruta.
Mezclar y turbinar a una temperatura de entre -6 y -10 °C.
Extraer, moldear, congelar.
Almacenar en el congelador a -18 °C.

Glaseado polo Inspiration Yuzu

2500 g	**Inspiration Yuzu**
500 g	**Aceite de pepitas de uva**
3000 g	**Peso total**

Mezclar la cobertura fundida con el aceite.
Utilizar a 30-35 °C.

Receta calculada para 96 polos

MONTAJE Y ACABADO
Mantecar el sorbete y después la crema helada de yuzu.
Rellenar la mitad del molde con el sorbete, después escudillar con la manga en el centro unos 8 g de confitado de yuzu, insertar el palito y pasar unos minutos al congelador.
Acabar de rellenar el molde con la crema helada yuzu, alisar con la paleta, congelar.
Calentar el glaseado a 35 °C.
Desmoldar los polos y sumergirlos en la masa a 30 °C.
Conservar a -18 °C.
Degustar entre -12 °C et -14 °C.