



Gelato ricoperto intenso Yuzu

Una ricetta originale dell'École Valrhona per il marchio Adamance



Calcolata per 96 pezzi

Sorbetto Adamance Yuzu in purea 100%

600 g	Yuzu Kochi in purea 100%
800 g	Acqua minerale
350 g	Zucchero semolato
120 g	Glucosio in polvere DE33 SOSA
60 g	Zucchero invertito
60 g	Inulina a freddo Sosa
10 g	Stabilizzante

2000 g **Peso totale**

Scaldare l'acqua a 45°C, aggiungere gli zuccheri, le scorze di limone, lo stabilizzante e l'inulina, quindi portare a ebollizione.
Raffreddare il mix a 4°C.
Aggiungere la purea di limone.
Lasciar riposare per almeno 4 ore.
Mixare e mantecare.
Conservare a -18°C.

Gelato Adamance Yuzu in purea 100%

400 g	Yuzu Kochi in purea 100%
842 g	Latte intero UHT
110 g	Latte in polvere 1% MG SOSA
200 g	Panna UHT 35%
280 g	Zucchero semolato
40 g	Zucchero invertito
120 g	Glucosio in polvere DE33
8 g	SOSA Stabilizzante combinato

2000 g **Peso totale**

Pesare con cura tutti gli ingredienti.
Nell'ordine, versare l'acqua o il latte nel pentolino o pastorizzatore.
A 25°C, aggiungere il latte in polvere.
A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio atomizzato, zucchero invertito).
A 40°C, incorporare i prodotti grassi (la panna).
A 45°C, incorporare gli ingredienti restanti, aggiungendo il mix stabilizzante/emulsionante insieme a parte dello zucchero iniziale (il 10% circa).
Pastorizzare il tutto a 85°C per 2 minuti e poi raffreddare rapidamente il composto a +4°C.
Se possibile, omogeneizzare il composto per rompere i cristalli di materia grassa il più finemente possibile.
Lasciar riposare il mix per almeno 12 ore.
Aggiungere il frutto in purea.
Mixare e mantecare tra -6 e -8°C.
Estrarre, modellare e congelare.
Conservare nel congelatore a -18°C.

Glassa pinguino INSPIRATION Yuzu

2500 g INSPIRATION Yuzu
500 g Olio di vinaccioli

3000 g **Peso totale**

Mescolare la copertura sciolta con l'olio.
Utilizzare a 30-35°C.

Ricetta calcolata per 96 gelati

MONTAGGIO E FINITURA

Mantecare il sorbetto e poi il gelato yuzu.

Riempire la metà dello stampo con il sorbetto, quindi, con una tasca, disporre al centro dello stampo circa 8 g di confit di yuzu, inserire lo stecco e mettere nel congelatore per qualche minuto.

Riempire il resto dello stampo con il gelato yuzu, lisciare con una spatola, congelare.

Scaldare la glassa a 35°C.

Togliere i gelati dallo stampo e immergerli nel preparato a circa 30°C.

Conservare a -18°C.

Degustare a una temperatura compresa tra -12°C e -14°C.