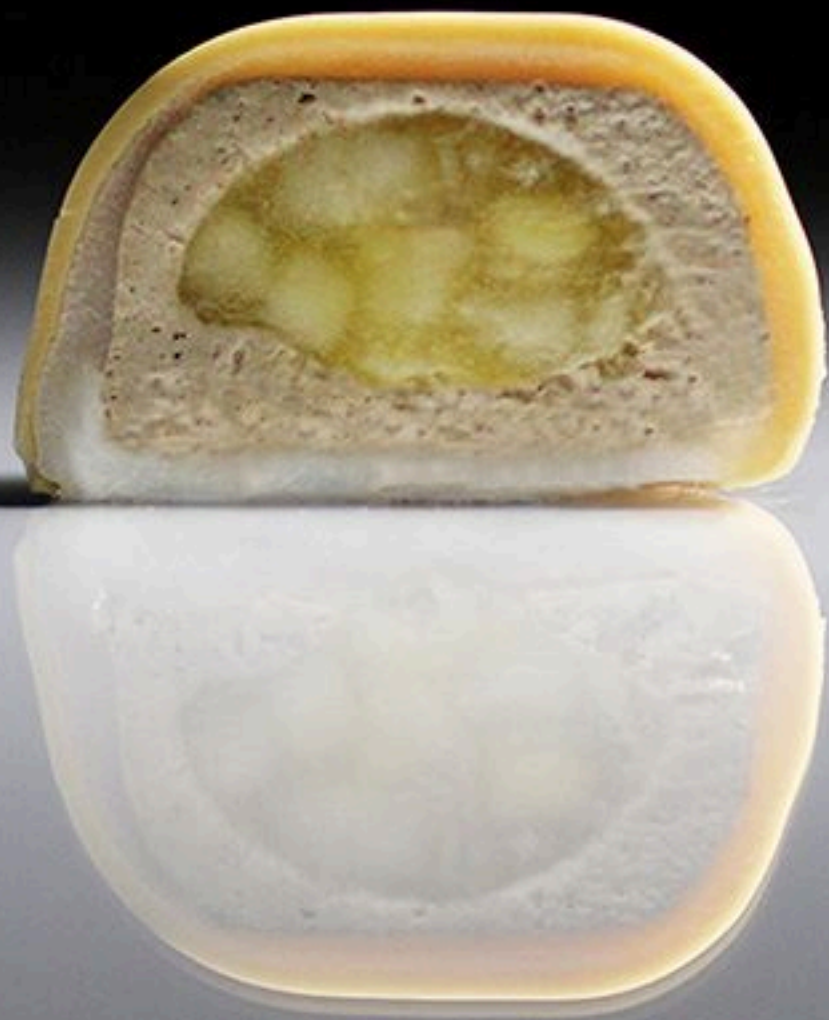


# arte heladero

La revista de la heladería profesional en español | n°175 ene-feb'17 | [www.heladeria.com](http://www.heladeria.com) | DISTRIBUCIÓN EN ESPAÑA Y LATINOAMÉRICA



MÓCHI DE GIANDUJA-BANANA, by Gabriele Riva



En Francia, la normativa técnico-sanitaria define la denominación “Glace aux fruits” como los helados de base agua que contienen como mínimo un 15% de fruta en su receta y un 10% en el caso de frutas ácidas (limón, lima, mandarina, naranja, pomelos y ciertas frutas consideradas exóticas como la piña, el plátano, el kiwi, el mango, etc. Dicha reglamentación también reserva a la apelación especial “sorbet plein fruit” a aquellas creaciones que tienen en su composición, al menos, un 45% de fruta, y un 20% en el caso de frutas ácidas. Es una denominación que en los últimos años ha adquirido cierta importancia y que prestigia a aquellos profesionales que incluyen este tipo de sorbetes en su oferta. En esta colaboración entre el fabricante de purés de fruta Ponthier y el MOF Glacier 2007 Stéphane Augé nos presentan varios sorbetes con elevados porcentajes de fruta. Encontramos sorbetes de piña Victoria con un 75%, con 1.000 gramos de puré frente a tan sólo 110 gramos de agua; un sorbete de mandarina con un 75% de esta fruta ácida, de los que 2.000 gramos son de puré de fruta y únicamente 280 g de agua; y otros sorbetes de melocotón blanco (65%) y de frambuesa (60%). Altos porcentajes que muestran la voluntad de transmitir la intensidad de la fruta en el sorbete, al más puro estilo francés, y una gran experiencia en el equilibrio de recetas que deben compensar estos niveles de fruta natural sin perjudicar el sabor final, la estructura y la textura.

FOTOS: THEFOODEYE

## STÉPHANE AUGÉ

### Sabor puro a fruta



PIÑA VICTORIA HELADA Y SÉSAMO NEGRO



### SORBETE PURO DE PIÑA VICTORIA 75%

1.000	g	puré de piña Victoria
30	g	glucosa atomizada
100	g	dextrosa
8	g	estabilizante
110	g	agua
145	g	azúcar

Extracto seco total: 30%

Calentar el agua a 45°C. Añadir los ingredientes secos mezclados previamente. Pasteurizar a 85°C y batir. Enfriar rápidamente a 4°C, añadir puré de piña Victoria y mezclar. Dejar madurar 24 horas. Batir y mantecar. Enmoldar en esferas de silicona. Congelar rápidamente a -35°C. Desmoldar y conservar a -20°C en un recipiente hermético.

### HELADO DE SÉSAMO NEGRO

140	g	pasta de sésamo
1.000	g	leche entera
80	g	nata líquida 35%MG
60	g	azúcar invertido
40	g	leche en polvo desnatada
120	g	sacarosa
100	g	dextrosa
8	g	estabilizante

Calentar los líquidos a 45°C, añadir de una vez todos los ingredientes secos mezclados previamente. Incorporar la pasta de sésamo y batir. Pasteurizar a 85°C y batir. Enfriar rápidamente a 4°C. Reservar y dejar madurar 24 horas a 4°C. Batir y mantecar. Enmoldar en esferas de silicona. Congelar rápidamente a -35°C. Desmoldar y conservar a -20°C en un recipiente hermético.

### HOJALDRE INVERTIDO

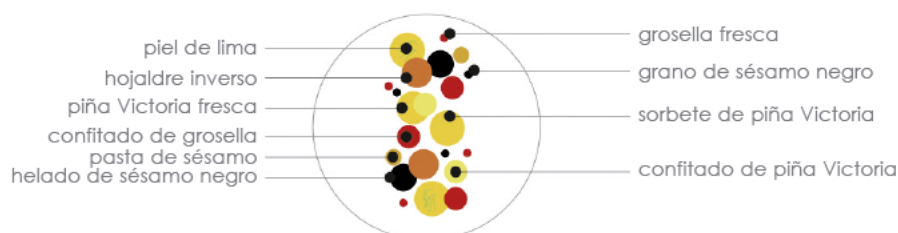
400	g	mantequilla
350	g	harina de fuerza
150	g	agua
5	g	vinagre blanco
150	g	harina de fuerza
100	g	mantequilla fundida fría
15	g	sal

azúcar lustre

Trabajar la mantequilla y la harina de fuerza (350 g) de manera homogénea. Realizar un rectángulo de aproximadamente 1 cm de grosor y reservar durante más o menos 1 hora.

Realizar un empaste con el agua, la segunda harina (150 g) y el vinagre. Colocar el empaste sobre la primera mezcla de mantequilla y harina. Doblarlo, realizando un pliegue sencillo, un pliegue doble y otro sencillo. Dejar reposar la masa al menos una hora entre cada vuelta. Guardar la masa en frío, cubierta con papel film.

Antes de utilizarla, realizar un nuevo pliegue doble. Laminar la masa hasta conseguir un grosor de 2 mm y enrollarlo sobre sí mismo. Porcionar en piezas de 5 mm de grosor y estirar con ayuda de azúcar lustre. Recortar discos de 3 cm de diámetro. Cocer entre dos placas, en horno ventilado a 200°C hasta que se caramelicé. Conservar en un lugar seco.





(Para 6 unidades de 1000 ml (de 6 a 8 porciones) o 60 porciones individuales de 100 ml)

### CREMA HELADA DE BERGAMOTA AL 30%

1.000	g	puré de bergamota
1.015	g	leche entera
450	g	nata líquida 35% MG
30	g	azúcar invertido
195	g	leche en polvo 0% MG
360	g	azúcar
90	g	glucosa atomizada
150	g	dextrosa
18	g	estabilizante

Calentar la leche entera, la nata líquida y el azúcar invertido a 45°C, agregar todos los ingredientes secos mezclados previamente. Batir bien para homogeneizar. Pasteurizar a 85°C y volver a batir. Enfriar la mezcla rápidamente, añadir el puré de bergamota, batir y dejar madurar 24 horas a 4°C como máximo. Batir y mantecar. Reservar en un recipiente cerrado y filmar a piel. Reservar a -18°C.

### SORBETE PURO DE MANDARINA AL 75%

2.000	g	puré de mandarina
280	g	agua
220	g	azúcar
110	g	dextrosa
60	g	glucosa atomizada
10	g	estabilizante para sorbete
18	g	estabilizante-emulsionante de helado y crema helada

Calentar el agua a 45°C, añadir los ingredientes secos mezclados previamente y batir para homogeneizar. Pasteurizar a 85°C, volver a batir. Enfriar la mezcla rápidamente, incorporar el puré de mandarina, batir y dejar madurar 24 horas a 4°C como máximo. Batir una última vez antes de mantecar. Filmar a piel y reservar a -18°C.

## montaje

Enmoldar el sorbete de mandarina en los moldes para los interiores (300 ml para el entremet y 26 ml para las porciones) y congelar rápidamente a -20°C. Desmoldar y bañar el núcleo con la gelatina de albahaca, dejar escurrir sobre una rejilla en el congelador.

A continuación, enmoldar el helado de bergamota, insertar el sorbete de mandarina y cerrar con la plancha de magdalena. Congelar rápidamente a -20°C, temperatura en el corazón del producto, antes de desmoldar. Pistolear primero con pintura blanca, luego con naranja, rojo y verde. Decorar con una gota de baño neutro.

### GELATINA DE ALBAHACA

200	g	baño neutro
50	g	albahaca fresca
100	g	agua de azahar

Blanquear la albahaca 20 segundos, refrescarla en agua helada, escurrirla y exprimirla. Mezclar con el agua de azahar con el baño neutro.

### PLANCHA DE MAGDALENA DE BERGAMOTA Y MANDARINA

(1 bandeja de horno de 40x60 cm)

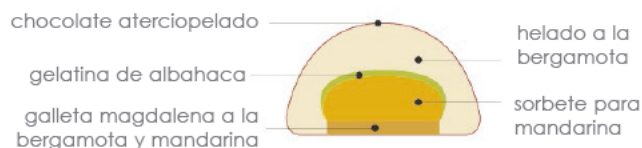
150	g	harina
6	g	levadura
75	g	azúcar lustre
2	g	sal
150	g	huevos
80	g	azúcar invertido
30	g	leche
125	g	mantequilla derretida
		piel de media bergamota
		piel de media mandarina

Mezclar los elementos secos, añadir los elementos líquidos, agregar la mantequilla fundida y las pieles de cítricos. Colar la mezcla en una bandeja de horno de 5 mm de grosor y hornear 8 minutos aproximadamente a 200°C.

### PINTURAS BLANCA, NARANJA, ROJA Y VERDE

1.000	g	cobertura de chocolate blanco
300	g	manteca de cacao
		colorante liposoluble blanco
		colorante liposoluble naranja
		colorante liposoluble rojo
		colorante liposoluble verde

Fundir la cobertura blanca y la manteca de cacao, mezclar de manera homogénea y dividir en cuatro porciones iguales. Teñir el chocolate con los colorantes hasta lograr la intensidad deseada en cada uno de los colores. Filtrar antes de llenar el depósito de la pistola. Utilizar a 50°C para que el resultado aterciopelado sea óptimo.





ENTREMET GLACÉ DE BERGAMOTA, MANDARINA Y ALBAHACA

## MELBA DE MELOCOTÓN BLANCO

Para 6 postres a compartir de 1000 ml (de 6 a 8 porciones) o 60 porciones individuales de 100 ml

### SORBETE PURO DE MELOCOTÓN BLANCO AL 65%

2.000	g	puré de melocotón blanco
380	g	agua
300	g	azúcar
110	g	dextrosa
60	g	glucosa atomizada
12	g	estabilizante

Calentar el agua a 45°C, añadir todos los elementos secos mezclados previamente, batir para homogeneizar. Pasteurizar a 85°C, volver a batir. Enfriar la mezcla rápidamente, añadir el puré de melocotón blanco, batir y dejar madurar 24 horas a 4°C como máximo. Batir una última vez y mantecar. Reservar en un recipiente cerrado a -18°C y filmar a piel.

### HELADO DE GROSELLA AL 30%

1.000	g	puré de grosella
940	g	leche entera
340	g	nata líquida 35% MG
175	g	leche en polvo 0% MG
165	g	azúcar
100	g	glucosa atomizada
150	g	dextrosa
15	g	estabilizante

Calentar a 45°C la leche entera y la nata líquida, agregar los ingredientes secos mezclados previamente. Batir para homogeneizar. Pasteurizar a 85°C, volver a batir. Enfriar la mezcla rápidamente, añadir el puré de grosella, batir y dejar madurar 24 horas a 4°C como máximo. Batir y mantecar. Envasar y filmar a piel. Reservar a -18°C.

### SORBETE PURO DE FRAMBUESA 60%

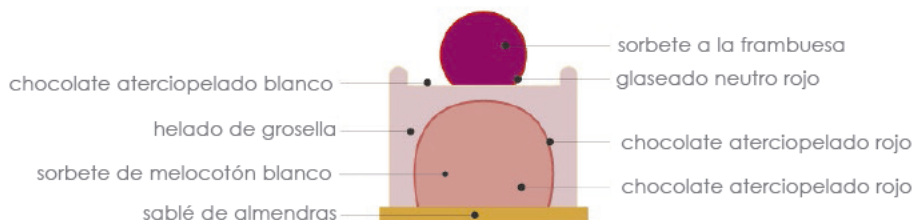
1.000	g	puré de frambuesa
240	g	agua
160	g	azúcar
45	g	dextrosa
45	g	glucosa atomizada
6	g	estabilizante

Calentar el agua a 45°C, añadir todos los ingredientes secos mezclados previamente. Batir para homogeneizar. Pasteurizar a 85°C, volver a batir. Enfriar la mezcla rápidamente, añadir el puré de frambuesa, batir y dejar madurar 24 horas a 4°C como máximo. Batir y mantecar. Envasar, filmar a piel y conservar a -18°C.

### PINTURAS ROJA Y BLANCA

1.000	g	cobertura de chocolate blanco
300	g	manteca de cacao
		colorante liposoluble blanco
		colorante liposoluble rojo

Fundir la cobertura blanca y la manteca de cacao, mezclar de manera homogénea. Dividir en dos partes y teñir una con el colorante blanco y la otra con el rojo. Filtrar antes de llenar el depósito de la pistola. Utilizar a 50°C para que el resultado aterciopelado sea óptimo.





**BAÑO NEUTRO ROJO**

50	g	azúcar
12	g	pectina nh
300	g	agua
450	g	azúcar
150	g	jarabe de glucosa colorante rojo hidrosoluble

Mezclar el azúcar y la pectina nh, añadir agua y llevarlos a ebullición. Añadir poco a poco el azúcar, manteniendo al mismo tiempo la ebullición. Al final, agregar el jarabe de glucosa y cocer a 103°C. Parar la cocción, colorear y utilizar a 25°C.

**SABLÉ DE ALMENDRAS**

300	g	mantequilla
75	g	azúcar lustre
75	g	azúcar
6	g	sal
60	g	huevos
180	g	almendras en polvo
105	g	harina de maíz
225	g	harina

Mezclar los ingredientes en el orden de la receta. Extender entre 2 hojas de papel de guitarra de 2 mm de grosor y dejar que se endurezca al frío. Cortar la base y cocer 14 minutos aproximadamente a 140°C.

**montaje**

Enmoldar el interior de sorbete de melocotón blanco y congelar rápidamente a -20°C, temperatura en el corazón del producto. Desmoldar y pistolear con la pintura roja, conservar en el congelador.

Enmoldar las bolas de sorbete de frambuesa y congelar rápidamente a -20°C. Desmoldar y bañar con el baño neutro rojo, dejar escurrir en la rejilla.

A continuación enmoldar el helado de grosella, colocar el núcleo de sorbete de melocotón blanco. Congelar rápidamente a -20°C en el centro del producto antes de desmoldar. Pistolear con pintura blanca y colocar 7 esferas de sorbete de frambuesa. Colocar el individual sobre la base de sablé.

