

POLO MAGNUM

per 10-12 polos	<u>Ingredients</u>
110 ml	llet
90 ml	nata líquida 35%
60 grs	sucre
4	rovells d'ou
8 grs	gelatina en pols
1 beina	vainilla
	Cobertura
150 grs	xocolata amb llet de cobertura
50 grs	manteca de cacau Mycryo
un mica	ametlla en granet
	MOTLLOS per polos
	palets de fusta pels polos

- Escalfar en una olla la llet, la nata i la vainilla fins a bullir.
- Bolcar sobre els rovells remenant i tornar al foc si cal, remenant constantment fins arribar a 82°C.
- Deixar que refredi la crema anglesa amb la vainilla dins.
- Retirar la vainilla un cop la crema estigui freda i triturar la crema anglesa amb la gelatina en pols instangel fins que no hi hagi grumolls.
- Semi-muntar la nata i incorporar-la, amb moviments envolvents fins integra-la
- Dosificar en els motlles de polo, col·locar el pal en el motlle i deixar al congelador unes 6 hores, fins que estigui completament congelat.

Per fer la cobertura de xocolata

- Desfer la xocolata al bany maria fins arribar als 45°C sense que ens hi entri cap gota d'aigua.
- Incorporar la manteca de cacau Mycryo. Així obtindrem una xocolata amb llet més fluida que ens donarà com a resultat una capa més fina i cruixent de xocolata.
- Afegir a la xocolata l'ametlla picada
- Submergir el gelat congelat en la xocolata, fins arribar al pal per cobrir completament el gelat, esperar un minut a que la xocolata cristal·litzi i guardar al congelador, en un taper ben tapat fins al moment del consum