

SORBET de VAINILLA i CACAU

Fórmula: Pablo Galiana

Nota: El dia abans haurem d'haver posar la cubeta de la geladora al congelador.

1/2 litre mix	<u>Ingredients</u>
505 ml	aigua
120 ml	nata líquida del 35% MG
5 grs	estabilitzant per sorbets
30 grs	glucosa 38 DE
50 grs	dextrosa
80 grs	llet en pols 1% MG
140 grs	sacarosa
30 grs	cacau en pols 22/24
40 grs	mantega
10 grs	beines de vainilla
	Composició: Sòlids totals = POD= PAC=

- Treure la mantega de la nevera amb temps suficient i fer mantega pomada
 - Tallar la vainilla longitudinalment i raspar la polpa
 - Mentrestant barrejar l'estabilitzant amb una part de la sacarosa. Reservar
 - Escalfar l'aigua + la polpa vainilla + les beines de vainilla obertes
 - Quan arribi als 25°C afegir la llet en pols
 - Als 40°C afegir-hi els sucres
 - Als 60°C afegir l'estabilitzant + una part de la sacarosa
 - Escalfar fins arribar als 85°C per pasteuritzar
 - Treure del foc i deixar-ho refredar fins als 60°C
 - Quan baixi als 80°C hi afegim la nata líquida i la mantega pomada
 - Quan arribi als 50° hi afegim el cacau
 - Refredar el més ràpid possible posant el cassó en un bany maria d'aigua freda i glaçons
 - Tapar amb paper film a tocar del mix
 - Quan ja no està calent ho posem a la nevera perquè baixi fins als 4°C el més ràpid possible. El temps total de refredament fins als 4°C no pot sobrepassar una hora.
 - Tapar amb paper film a tocar del mix
 - Ho deixem madurar a la nevera un mínim de 8 hores a 4°C
 - Colar
 - Passat el temps de maduració ho remenem hi el passem a la geladora per la mantecació.
- Atenció:** la cubeta de la geladora haurà d'haver estat un mínim de 24 hores al congelador perquè estigui a punt i la posarem en marxa sense el mix. Quan estigui funcionant hi anem bolcant el mix
- Mantecar
 - La geladora trigarà entre 35 i 40 minuts en deixar el gelat a punt

Si no tenim geladora el fem el podem fer directament al congelador

- Primer deixem la crema a la nevera durant les 8 hores de maduració

- Passat aquest temps ho remenem amb una espàtula i ho traslladarem al congelador
- Un cop al congelador ho anirem remenant cada 30 minuts durant unes 3 hores fins que agafi una textura semblant al gelat
- Si el tenim a -18°C el traurem del congelador 30 minuts abans del consum