

Десерт - мороженое “Арлекин”

Мороженое с пармезаном

(Выход: 1 кг, подача при -11°C)

635 г молока 3,5%
80 г сливок 35%
15 г сухого обезжиренного молока
110 г декстрозы
4 г соли
30 г сахара
7 г стабилизатора для мороженого
120 г мелко натертого пармезана

Малиновый сорбет

(Выход: 1 кг, подача при -11°C)

355 г воды
50 г декстрозы
120 г сахара
4 г стабилизатора для сорбетов
470 г пюре малины 18-20°Brix

Ягодный соус

200 г ягодного пюре
50 г воды
10 г сахара
0,5 г агара
30-35 г сиропа 30B

Миндальный крамбл

50 г сильной муки
50 г холодного сливочного масла кубиками
50 г коричневого сахара
50 г миндальной муки
1 г соли

Подача и декор

Креманка или вафельный рожок
Миндальный крамбл
Шарики готового мороженого
Ягодный соус
Свежие ягоды (опционально)

Смешать молоко, сливки, сухое молоко, декстрозу и соль. Пробить блендером. Нагреть до 40°C, добавить стабилизатор, смешанный с сахаром.

Пастеризовать до 85°C.

Быстро охладить до 4°C, добавить пармезан и хорошо пробить блендером.

Дать вызреть в холодильнике при +4°C в течение 12 часов.

Пропустить через мороженицу.

Нагреть воду с декстрозой до 40°C. Добавить стабилизатор, смешанный с сахаром.

Пастеризовать до 85°C.

Быстро охладить, дать вызреть в холодильнике при +4°C в течение 12 часов.

Перед загрузкой в мороженицу добавить пюре и пробить блендером.

Пропустить через мороженицу.

Смешать пюре комнатной температуры и воду в сотейнике. Добавить дождиком смесь сахара с агаром. Довести до кипения и проварить 1 минуту. Вылить в контейнер и полностью стабилизировать в холодильнике.

Пробить блендером до гладкой блестящей текстуры, добавив сироп. Процедить и охладить. Перелить в кувшинчик для подачи.

Смешать сухие ингредиенты и масло в чаше комбайна с помощью насадки “лопатка” до объединения. Заморозить в виде “колбасок”, пропустить через мясорубку или натереть на терке. Выпекать при 150°C около 20-25 минут.

