

Sinfonía

UNA RECETA DE
LA ÉCOLE VALRHONA

Receta calculada para 24 unidades.

CREMOSO INSPIRATION

* Pulpa de fruta	: Calentar la pulpa con la glucosa hasta unos 80°C, añadir la
10 g Glucosa DE 38/40	gelatina hidratada con anterioridad.
5 g Gelatina en polvo	: Verter progresivamente sobre la cobertura fundida.
220 Bloom	: Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
20 g Agua de hidratación	: Añadir la nata fría.
* INSPIRATION	: Batir de nuevo.
265 g Nata UHT 35%	: Dejar cristalizar en la nevera.

NAMELAKA OPALYS VAINILLA

120 g Leche entera UHT	: Hervir la leche con las vainas de vainilla raspadas.
1 Vaina de vainilla	: Infundionar unas 2 horas después colar y completar el peso de la leche.
10 g Glucosa DE 38/40	: Calentar la leche infundionada con la glucosa.
3 g Gelatina en polvo	: Añadir la gelatina anteriormente rehidratada.
220 Bloom	: Verter progresivamente sobre la cobertura fundida.
15 g Agua de hidratación	: Batir para perfeccionar la emulsión.
220 g OPALYS 33%	: Añadir la nata líquida fría.
240 g Nata UHT 35%	: Batir de nuevo.
	: Dejar cristalizar idealmente una noche en la nevera.

MASA SABLÉE DE ALMENDRA

140 g Harina T55	: Sablar los polvos con la mantequilla fría cortada en dados.
70 g Mantequilla seca 84%	: Cuando ya no hay trozos añadir los huevos fríos.
50 g Azúcar glas	: Parar la mezcla cuando se obtenga una pasta homogénea.
18 g Almendra blanqueada en polvo	: Reservar en la nevera o extender enseguida.
1 g Sal	: Cocer en el horno a 150°C.
30 g Huevos enteros	

SABLÉ PRENSADO INSPIRATION

280 g Pasta Sablée Almendras	: En la mezcladora, desmigalar la pasta sablé cocida después incorporar el Eclat d'or y la cobertura de frutas
180 g Éclat d'or	fundida.
* INSPIRATION	: <i>Truco: Evidentemente puede utilizar los restos de la pasta sablé que utiliza habitualmente en el resto de sus</i>
	<i>fabricaciones.</i>

GLASEADO ABSOLU PARA PULVERIZAR

200 g Absolu Cristal	: Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua.
20 g Agua	: Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80°C.

MONTAJE Y ACABADO

Montaje :

Preparar el cremoso, la namelaka y el sablé prensado.

Realizar discos de sablé prensado (unos 30 g) con un aro de 6,5cm de diámetro.

Reservar en la nevera.

Realizar una espiral de cremoso sobre el disco de sablé prensado (unos 20 g) con ayuda de una manga con boquilla de 6 mm de diámetro.

Reservar en la nevera.

Realizar sobre la espiral gotas de Namelaka (unos 25g) con una manga con boquilla de 6 mm de diámetro.

Congelar.

Depositar un velo de glaseado neutro.

Acabado :

Esparcir Perlas Opalys y colocar un disco de Inspiration curvado de 7 cm de diámetro

	FRESA	PASIÓN	FRAMBUESA	YUZU
Cremoso Inspiration	135 g Pulpa de fresa 185 g INSPIRATION	135 g Pulpa de pasión 210 g INSPIRATION	135 g Pulpa de frambuesa 175 g INSPIRATION	135 g Pulpa de yuzu 210 g INSPIRATION
Sablé prensado Inspiration	280 g INSPIRATION	280 g INSPIRATION	280 g INSPIRATION	280 g INSPIRATION

