

100 ans
d'engagement

VALRHONA

VASITOS

Ivoire granizado cítricos

RECETA REALIZADA POR LA ÉCOLE GOURMET VALRHONA

Para hacer la vispera:

Crema de yogur griego y
cobertura IVOIRE 35 %
Granizado de naranja
sanguina

Para hacer el mismo día:

Merengues crujientes crispy
frambuesa SOSA

Utensilios necesarios:

Boquilla lisa de 5 mm de
diámetro

RECETA CALCULADA PARA 6 VASITOS INDIVIDUALES

**CREMA DE YOGUR GRIEGO Y CHOCOLATE
IVOIRE 35%**

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de reposo 1: 4 horas
Tiempo de reposo 2: 12 horas mínimo

120 g **IVOIRE 35%**
160 g Nata entera líquida 35 % MG
215 g Yogur griego
4 g Hoja de gelatina

Hidratar la gelatina en una cantidad grande de agua fría durante unos veinte minutos.

Para realizar esta ganache, fundir el chocolate **IVOIRE 35%** en un bol en el microondas o al baño María. Por otro lado, calentar la nata sin que llegue a hervir. Verterla en tres veces sobre el chocolate y, con una lengua pastelera, emulsionar bien la mezcla. Filmar a piel y colocar el bol en la nevera durante al menos 4 horas.

Añadir el yogur griego e incorporarlo a la ganache.
Reservar la preparación en la nevera durante al menos 12 horas.

GRANIZADO DE NARANJA SANGUINA

Tiempo de preparación: 5 minutos
Tiempo de reposo: 24 horas

250 g Zumo de naranja sanguina*
45 g Azúcar

En una cacerola, calentar a fuego lento, sin llevar a ebullición, 75 g de zumo de naranja con el azúcar y disolver bien el azúcar. Retirar del fuego, añadir el resto del zumo y verter en un recipiente apto para el congelador.

Dejar reposar durante 24 horas en el congelador.

* Ver el consejo del chef al final de la receta para una fruta alternativa.

