

PERLE CROCCANTI OPALYS

Ouranjo

Una ricetta originale dell'École du Grand Chocolat Valrhona

Ricetta calcolata per 60 cupole di 6 cm di diametro



COMPOSTA DI ARANCE

280 g Succo di arancia fresco
847 g Arance cotte
368 g Zucchero semolato
15 g Pectina NH
6 g Gelatina in polvere
2 g Acqua

Lavare e spazzolare le arance.
Imbianchirle tre volte in molta acqua.
Sgocciolarle, tagliarle in due parti, e eliminare la parte bianca dal centro, poi pesare l'impasto ottenuto.
Nel robot, tritare le arance.
Prelevare una parte dello zucchero per mescolare con la pectina NH, poi aggiungere alle arance tritate.
Portare il tutto a ebollizione, ed aggiungere il resto dello zucchero mescolando bene.
Cuocere per 5 minuti ed aggiungere la gelatina precedentemente idratata con l'acqua.
Colare in un apparecchio per candire e raffreddare rapidamente.

PAN DI SPAGNA ALL'ARANCIA

660 g Pasta di mandorle di provenza
10 g Scorze di arancia
2 g Sale fino
650 g Uova intere
124 g Farina T45
8 g Lievito chimico
206 g Burro chiarificato liquido Valrhona

Intiepidire la pasta di mandorla al micro-onde fino ad almeno 60°C.
Con la foglia dello sbattitore, mescolare la pasta di mandorle intiepidita con le scorze di arancia e il sale.
Versare le uova poco per volta regolarmente per evitare di avere dei grumi di pasta di mandorle nell'impasto.
Sostituire la foglia con la frusta e montare questo impasto a velocità media per 10/15 minuti.
Aggiungere a pioggia la miscela setacciata di farina e di lievito chimico nell'impasto montato ed incorporare il burro liquido.
Colare il biscotto in cornice.

GANACHE MONTATA OPALYS ARANCIA

546 g Panna liquida 35%
55 g Glucosio
55 g Zucchero invertito
372 g Cioccolato OPALYS 33%
546 g Panna liquida 35%
26 g Scorze d'arancia

Portare a ebollizione la piccola quantità di panna con lo zucchero invertito e il glucosio.
Versare lentamente la miscela calda sul cioccolato sciolto e mescolare al centro per creare un nucleo elastico e lucido, segno di un'emulsione avviata.
Continuare aggiungendo il liquido poco per volta. Mixare per perfezionare l'emulsione.
Aggiungere la panna liquida fredda, mixare ed aggiungere le scorze d'arancia.
Conservare in frigorifero, e lasciar cristallizzare per una notte. Prima dell'utilizzo, chinoider le scorze.
Montare la miscela alla frusta per ottenere una consistenza sufficientemente consistente per lavorare questa ganache alla tasca.

GLASSA ABSOLU CRISTAL DA SPRUZZARE

454 g Glassa neutra absolu cristal
45 g Acqua

Portare ad ebollizione la glassa Absolu Cristal con l'acqua e mixare.
Spruzzare con una pistola a circa 80°C.

MONTAGGIO E FINIZIONE

Colare il Pan di Spagna in cornice con uno spessore di 1 cm. Cuocere in forno ventilato a 180°C per 14 minuti. Sul biscotto Pan di Spagna, stendere 500 g di composta di arance e cospargere con 250 g di perle croccanti Opalys.
Congelare e ritagliare 60 inserti con una fustella tonda di 5,5 cm di diametro.
Dressare alla tasca 15 g di composta di arance sul fondo di ciascuno stampo semi-sfera di 6 cm di diametro e congelare. Montare la ganache fino ad ottenere una texture spumosa ma soffice. Alla tasca, dressare 25 g di ganache montata sul confit poi sistemare l'inserto di biscotto e di perle premendo leggermente. Surgelare.
Togliere dagli stampi i piccoli dolci e spruzzarli con la glassa Absolu Cristal calda. Confezionare due strisce (1,5 cm x 23 cm) di cioccolato bianco colorato al burro di cacao giallo. Aggiungere le perle croccanti Opalys intorno ai dolcetti (vedi foto).



PERLE CROCCANTI OPALYS

Ritrovate lo splendore del bianco in queste Perle ai cereali soffiati e tostati, generosamente rivestite di cioccolato bianco Opalys 32%.
Cedete a queste piccole perle bianche al buon gusto di latte e poco dolci.