

TARTELETTE UPORU
ALLA VANIGLIA



PASTA SABLÉ ALLE MANDORLE

300 g	Farina di frumento tradizionale francese
110 g	Zucchero a velo
40 g	Farina di mandorle bianche extra fine SOSA
2,5 g	Sale
150 g	Burro disidratato 84%
65 g	Uova intere

Sabbiare le farine con il burro freddo tagliato a cubetti. Quando il composto sarà completamente amalgamato, aggiungere le uova fredde.

Continuare a lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.

Cuocere in forno a 150°C.

GANACHE MONTATA OPALYS 33% VANIGLIA

230 g	Panna UHT 35%
8 g	Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY
25 g	Zucchero invertito
25 g	Glucosio DE38/40
340 g	CIOCCOLATO OPALYS 33%
620 g	Panna UHT 35%

Scaldare la quantità minore di panna con i baccelli di vaniglia incisi e raschiati.

Mettere in infusione per 10 minuti poi filtrare.

Aggiungere lo zucchero invertito e il glucosio.

Versare gradualmente il composto caldo sul cioccolato. Mescolare subito per completare l'emulsione. Aggiungere la quantità maggiore di panna fredda e mescolare ancora.

Conservare in frigorifero e lasciar cristallizzare per 12 ore.

Montare.

BRUNOISE DI ANANAS

580 g	Ananas
5 g	Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY
20 g	Succo di limone
30 g	Rum invecchiato
8 g	Amido di mais
1 Stück	Scorza di lime

Sbucciare gli ananas e tagliarli a cubetti.

Cuocere i cubetti di ananas a fuoco lento con la vaniglia. Aggiungere il succo di limone, il rum e l'amido di mais mescolati insieme.

Mescolare bene e portare a ebollizione. Aggiungere la scorza. Conservare.

NAPPAGE ABSOLU DA SPRUZZARE

250 g	NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
25 g	Acqua

Portare a ebollizione la glassa neutra Absolu Cristal in acqua.

Spruzzare subito con una pistola a circa 80°C.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la ganache montata e la pasta sablé.

Stendere la pasta a 3 mm di spessore e ritagliarne dei fiori. Quindi depositarli - sul retro di uno stampo in silicone intrecciato di circa 7,5 cm di diametro. Cuocere per 18 minuti a 150° C. Preparare la brunoise di ananas e guarnire delle semisfere di 3,5 cm di diametro.

Surgelare.

Realizzare dei dischi di 6 cm di diametro e dei petali utilizzando del cioccolato bianco temperato. Montare la ganache e con una tasca dotata di una bocchetta di 14 mm di diametro realizzare 5 gocce sul bordo dei dischi. Posizionare immediatamente una semisfera di ananas al centro.

Ricoprire con un velo di glassa utilizzando una pistola.

Terminare decorando con i petali di cioccolato bianco e qualche goccia di nappage.

CONSIGLI

È possibile collocare degli inserti di ganache montata e ananas su una teglia e conservarli nel congelatore.

È possibile isolare le basi delle tartellette spennellate con l'uovo o il burro di cacao.

Una ricetta original di Rémi Montagne
Chef Pasticcere Esecutivo all' École Valrhona

