

.....
GIARDINO
PROVENZALE



CALCOLATA PER 24 PEZZI

CREMOSO INSPIRATION YUZU CALAMONDINO VEGETALE

Succo di yuzu	110 g
Purea di calamondino	110 g
Acqua minerale	190 g
Glucosio in polvere DE33 SOSA	60 g
Inulina a caldo SOSA	25 g
Zucchero semolato.....	40 g
Pectina NH SOSA.....	7,7 g
Natur Emul SOSA	7,7 g
Inspiration Yuzu	150 g
Burro di cacao	45 g

Scaldare il succo di yuzu, la purea di calamondino e l'acqua con il glucosio e l'inulina a circa 25/30°C.

Aggiungere lo zucchero mescolato con la pectina NH e il Natur Emul.

Portare lentamente a ebollizione la miscela per attivare la pectina.

Versare lentamente questa miscela sulla copertura di frutta sciolta e sul burro di cacao in più volte.

Mescolare subito utilizzando un mixer elettrico per ottenere un'emulsione perfetta.

Lasciar cristallizzare in frigorifero.

CARAMELLO VEGETALE AL COCCO E ANICE VERDE

Bevanda a base di avena	140 g
Semi di anice verde	2,5 g
Pasta di baccelli di vaniglia NOROHY	2 g
Crema di cocco	140 g
Sale fino	2 g
Burro di cacao	95 g
Acqua minerale	70 g
Zucchero semolato.....	230 g
Glucosio DE35/40	25 g

Intiepidire la bevanda. **Mettere in infusione** i semi di anice verde per 15/20 minuti. Filtrare.

Aggiungere la pasta di baccelli di vaniglia.

Aggiungere la crema di cocco, il sale fino e il burro di cacao. **Portare** quasi a ebollizione.

Realizzare il caramello con acqua, glucosio e zucchero.

Cuocere il caramello a 185°C.

Stemperare questo con il primo composto, quindi cuocere a 112°C.

CREMA DI FINOCCHIO

Gelcrem freddo SOSA	33 g
Zuppa di finocchio.....	1100 g

Mescolare e **mixare** il gelcrem con la zuppa di finocchio per ottenere una consistenza cremosa.

ZUPPA DI FINOCCHIO

Finocchio.....	1400 g
Pasta di mandorle 55%	390 g
Acqua minerale	320 g
Succo di limone	65 g
Pastis	20 g

Lavare e tagliare il finocchio fresco in pezzi. **Mettere** in una tasca di plastica, sigillare e mettere in sottovuoto, quindi cuocere in forno a vapore o a bagnomaria a 90°C per 1 ora.

Raffreddare velocemente la tasca.

Mettere il finocchio in un mixer, aggiungere la pasta di mandorle a pezzi, l'acqua, il succo di limone e il pastis e mescolare il tutto.

Filtrare o passare nella centrifuga.

OPALINE VANIFUSION

Fondente SOSA.....	150 g
Glucosio DE35/40	100 g
Pasta di baccelli di vaniglia NOROHY	2 g

Cuocere il fondente e il glucosio fino a 175°C e **aggiungere** la pasta di baccelli di vaniglia.

Versare su un foglio in silicone e lasciare raffreddare. Macinare in polvere fine e conservare all'asciutto.

Stendere su un tappetino in chablon di forma rettangolare, quadrata o rotonda e infornare a 140/150°C.

Quando la polvere è sciolta e lucida togliere dal forno.

Conservare al riparo dall'umidità.



SCAGLIE DI FINOCCHIO VANIGLIATO

Finocchio.....	180 g
Succo di limone	15 g
Pasta di baccelli di vaniglia NOROHY	1,2 g

Tagliare finemente con una mandolina il bulbo del finocchio.

Condire all'ultimo minuto con il succo di limone e la pasta di baccelli di vaniglia.

Conservare in frigorifero.

TORRONE VEGETALE ALLE MANDORLE TRITATE

Acqua minerale	2,5 g
Olio di cocco deodorato	25 g
Glucosio DE35/40	12 g
Zucchero semolato.....	37 g
Pectina NH SOSA.....	0,6 g
Mandorle bianche tritate SOSA	45 g

In una casseruola, **mescolare** l'acqua, l'olio di cocco e il glucosio.

Scaldare a 40°C, aggiungere lo zucchero mescolato con la pectina.

Cuocere a fuoco lento senza mescolare troppo fino ad amalgamare il tutto. **Lasciar** sobbollire per qualche secondo.

Aggiungere le mandorle tritate. **Stendere** su una teglia da forno rivestita da un foglio di silicone.

Cuocere in forno a 180/190°C per circa 12/15 minuti.

Lasciar raffreddare.

STREUSEL RICOMPOSTO INSPIRATION MANDORLA

Streusel Mandorla (senza glutine/senza lattosio)....	160 g
Inspiration Mandorla.....	80 g

Una volta che lo streusel è cotto e raffreddato, **sminuzzarlo**.

Mescolarlo delicatamente con la copertura fusa.

Utilizzare immediatamente o conservare a temperatura ambiente.

STREUSEL MANDORLA (SENZA GLUTINE/SENZA LATTOSIO)

Farina di mandorle bianche extra fine SOSA.....	45 g
Zucchero di canna	45 g
Farina di riso.....	40 g
Fior di sale	1 g
Olio di cocco deodorato	35 g
Acqua minerale	10 g

Mescolare le mandorle in polvere, lo zucchero di canna, la farina di riso e il fior di sale.

Sciogliere l'olio di cocco a circa 40°C e aggiungere l'acqua a 40°C.

Mescolare il tutto.

Distribuire uniformemente su una teglia rivestita con tappetino microforato.

Cuocere a 150°C fino ad ottenere un colore biondo.

MONTAGGIO E FINITURA

Cospargere di polvere d'opalina su un foglio di silicone e, utilizzando diverse fustelle rotonde, creare diversi dischi e cuocere in forno.

Versare la zuppa di finocchio in una centrifuga per estrarre il succo che servirà per la crema di finocchio.

Recuperare l'estratto secco che si trova nel filtro della centrifuga per usarlo come accompagnamento al dessert.

Utilizzando una tasca con una bocchetta, **versare** alcune gocce distanziate di cremoso Inspiration Yuzu sul fondo di un piatto fondo.

Disporre dei dischi di torrone alle mandorle e di opalina alla vaniglia sulle gocce.

Cospargere intorno a queste gocce di cremoso lo streusel pressato Inspiration Mandorla e l'estratto secco di zuppa di finocchio.

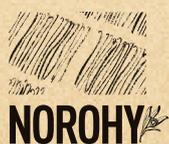
Disporre armoniosamente le scaglie di finocchio vanigliato sui dischi di torrone alle mandorle.

Utilizzando un cornetto di carta, **distribuire** qualche goccia di caramello sui dischi di opalina e sul fondo del piatto.

Decorare con qualche cima fresca di finocchio.

Versare la crema di finocchio fredda in un brocca con beccuccio e disporla sul fondo del piatto al momento del servizio.

Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:
Philippe GIVRE
Maestro pasticciere esecutivo all'École Valrhona



Riproduzione vietata, tutti i diritti riservati. Immagini non contrattuali.

Crediti fotografici:
Studio des fleurs