

100 ans
d'engagement

VALRHONA

TARTA

Ivoire tipo financier y cítricos

RECETA REALIZADA POR LA ÉCOLE GOURMET VALRHONA

Para hacer la víspera:

Financier de pistacho
y azahar
Ganache montada IVOIRE
35 % azahar

Para hacer el mismo día:

Compota de cítricos

Utensilios necesarios:

Aro inoxidable de 20 cm de
diámetro y 4,5 cm de altura
Manga con boquilla

RECETA CALCULADA PARA UNA TARTA PARA 6 PERSONAS

FINANCIER DE PISTACHO Y AZAHAR

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de reposo: 12 horas mínimo
Tiempo de cocción: 15 minutos

90 g Azúcar glas
75 g Pistacho en polvo
1 g Flor de sal
75 g Claras
50 g Mantequilla sin sal
15 g Agua de azahar

Realizar la mantequilla avellana colocando la mantequilla en una cacerola a fuego lento y dejando que se funda hasta que ya no chisporrotee. Toda el agua contenida en la mantequilla se habrá evaporado y solo quedará la materia grasa de la mantequilla y su caseína. La mantequilla también habrá cogido un color castaño y un olor ligeramente caramelizado.

Tamizar juntos los ingredientes secos: azúcar glas, pistacho en polvo y flor de sal.

Añadir las claras de huevo templadas y la mantequilla avellana. Verter el agua de azahar y mezclar todo.

Reservar en frío 12 horas antes de utilizar.

Verter la preparación en una manga con boquilla.

Escudillar, a continuación, en el aro.

Hornear a 180 °C durante unos 15 minutos.

GANACHE MONTADA IVOIRE 35% AZAHAR

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de reposo: 4 horas mínimo

110 g Nata entera líquida 35 % MG
10 g Miel de acacia
150 g IVOIRE 35 %
10 g Agua de azahar
140 g Nata entera líquida 35 % MG fría

Picar en trozos grandes el chocolate **IVOIRE 35 %**.

En una cacerola, hervir la mezcla de nata y miel.

Verter lentamente la mezcla hirviendo en 3 veces sobre el chocolate **IVOIRE 35 %** mezclando en el centro para crear un núcleo elástico y brillante, señal de una correcta emulsión. Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla.

Añadir el agua de azahar. Batir y reservar.

Mezclar la ganache de base y la nata líquida fría.

Cristalizar en la nevera durante, al menos, 3 horas antes de montar la mezcla con las varillas para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar esta mousse con una manga con boquilla.

Montar la ganache con la batidora.

Con una manga con boquilla, escudillar sobre una hoja guitarra o una hoja de papel de horno bolsas de ganache montada en un aro (diámetro 20 cm) y cubrir con una segunda hoja para aplastar ligeramente las bolas.

Congelar las esferas de ganache durante 4 horas como mínimo.



