

Torta Frutti Rossi

Una ricetta originale dell'École Valrhona
Ricetta calcolata per 6 stampi quadrati di 15 cm



SABLÉ MUESLI

220 g farina T45
90 g muesli tostato non dolce
225 g zucchero di canna
310 g polvere di mandorle senza olio
250 g burro secco 84% M.G

Ritagliare il burro freddo in cubetti.
Macinare finemente il muesli e mescolare con la farina e la polvere di mandorle senza olio.
Aggiungere il burro e mescolare allo sbattitore con la foglia.
Si formeranno delle palline, che si trasformeranno in una pasta poco omogenea.
Arrestare la miscela e stendere subito tra due fogli chitarra con 4 mm di spessore.
Conservare in frigorifero.
Ritagliare la pasta con una cornice inox di 15 x15 cm, poi ritagliare il centro con una fustella quadrata di 5 x 5 cm.
Disporre su Silpain (tela siliconata ricamata) e cuocere a 150°C per circa 15 minuti.
Conservare in luogo asciutto.

CREMOSO IVOIRE FRUTTI ROSSI

160 g polpa di ribes nero
160 g polpa di lampone
430 g uova
45 g zucchero semolato
310 g CIOCCOLATO IVOIRE 35%
8 g gelatina
35 g succo di limone giallo

Ammorbidire la gelatina in molta acqua e strizzarla.
Aggiungere alle polpe, il succo di limone, lo zucchero semolato, le uova e la gelatina.
Cuocere lentamente a fuoco basso, fino a quando la texture inizia a ispessire al primo bollore.
Chinoisier e versare progressivamente sul cioccolato bianco sciolto avendo cura di realizzare un'emulsione.
Mixare per perfezionare l'emulsione.
Conservare in frigorifero.

COME UNA MERINGA AI FRUTTI ROSSI

20 g gelatina
230 g zucchero semolato
270 g acqua
125 g succo di limone giallo
125 g polpa di mora

Ammorbidire la gelatina in molta acqua.
Realizzare uno sciroppo con lo zucchero semolato e l'acqua.
Portare ad ebollizione.
Aggiungere il succo di limone giallo, la polpa di mora e la gelatina ben strizzata e portare nuovamente ad ebollizione.
Lasciar gelificare nel frigorifero per una notte.
Montare lo sciroppo gelificato nello sbattitore finché il latte non assume una consistenza spumosa molto leggera.
Colare in una cornice per torta di 18 x 18 cm e di 2 cm di altezza.
Conservare in congelatore.
Togliere dallo stampo e ritagliare dei cubetti di misura diversa.

MONTAGGIO E FINITURA

Quando il sablé muesli è cotto e freddo, con una tasca munita di una bocchetta unita di 15 mm, dressare delle graziose palline di cremoso Ivoire frutti rossi.
Disporre in seguito i cubi di meringa precedentemente ritagliati.
Decorare di frutti rossi e con un logo della casa.



FOCUS SU

IVOIRE 35%
La finezza al latte

Cioccolato bianco poco dolce dai delicati aromi di latte fresco e di vaniglia.