

Torta Carabricot




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Torta Carabricot

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 1 entremets di 16 cm - 6 persone

Da preparare il giorno prima:

Cre moso CARAMÉLIA 36%
Cuore di albicocca confit

Da preparare il giorno stesso:

Streusel arachidi

Utensili per la preparazione:

Stampi a semisfera di 2 cm
di diametro
Cerchio per torta di 16 cm
di diametro
Pennello

CREMOSO CARAMÉLIA 36%

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo: 12 ore

200 g Latte intero
10 g Sciroppo di glucosio
400 g Panna liquida 35%
380 g Cioccolato
CARAMÉLIA 36%
5 g Foglio di gelatina

Sciogliere il cioccolato **CARAMÉLIA 36%** a 45-50°C e aggiungere lo sciroppo di glucosio.

Portare a ebollizione il latte, poi aggiungere la gelatina reidratata e strizzata.

Filtrare il tutto.

Versare gradualmente il preparato sul cioccolato

CARAMÉLIA 36% fuso, in modo da ottenere una consistenza elastica e lucente. Mixare con un frullatore a immersione.

Aggiungere la panna liquida fredda alla preparazione.

Mixare per qualche secondo.

Lasciare cristallizzare in frigorifero per una notte.

CUORE DI ALBICOCCA CONFIT

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo: 12 ore

300 g Succo di albicocca
30 g Zucchero semolato
9 g Pectina NH

Intiepidire il succo di albicocca. Mescolare bene lo zucchero e la pectina NH.

Quando il succo di albicocca raggiunge i 40°C circa, aggiungere il composto di zucchero e pectina a pioggia fine.

Mescolare energicamente fino ad ottenere un bel brodo.

Versare in stampi a semisfera di 2 cm di diametro e congelare.

Torta Carabricot

(seguito)

STREUSEL ARACHIDI

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di riposo: 30 minuti

Tempo di cottura: 20 minuti

60g Burro morbido
80g Zucchero di canna
80g Farina di nocciole
20g Burro di arachidi*
1 Presa di fior di sale

**Per utilizzare un ingrediente diverso, vedere i consigli nutrizionali alla fine della ricetta.*

Mescolare nella planetaria, utilizzando la frusta piatta, o direttamente a mano tutti gli ingredienti fino ad ottenere un sablé grossolano. Distribuire uniformemente il sablé su una teglia di 30 x 40 cm e riporre nel congelatore per circa 30 minuti.

Rimuovere lo streusel dal congelatore e inserirlo in un cerchio per torta di 16 cm di diametro precedentemente imburrrato.

Cuocere a 160°C per 20 minuti in forno ventilato, quindi sfornare delicatamente.

MONTAGGIO

Sul fondo del cerchio di 14 cm di diametro, posizionare le mezze cupole di confit di albicocche ancora congelate, con il lato arrotondato verso l'alto.

Ricoprire le cupole con il confit di albicocca utilizzando il cremoso al cioccolato **CARAMÉLIA 36%**.

Riempire fino all'orlo e congelare.

Una volta che il disco è congelato, sfornarlo e spennellarlo con uno strato sottile di glassa neutra per renderlo brillante. Posizionare il disco sullo streusel alle arachidi.

Il consiglio dei maestri pasticciieri

Sostituire il cuore di albicocca confit con un altro frutto a seconda della stagione: agrumi, lamponi, pere...

Consiglio nutrizionale

Nella ricetta dello streusel è possibile sostituire il burro di arachidi con una purea di semi oleosi a scelta: mandorle, nocciole, anacardi...