

100 ans
d'engagement

VALRHONA

TORTA

Ivoire tipo financier e agrumi

UNA RICETTA CREATA DALL'ÉCOLE GOURMET VALRHONA

Da preparare il giorno prima:

Financier pistacchio e fiori d'arancio
Ganache montata
IVOIRE 35% fiori d'arancio

Da preparare il giorno stesso:

Composta di agrumi
tutta frutta

Utensili utilizzati:

Cerchio inox 20 cm di diametro e 4,5 cm di altezza
Tasca

RICETTA CALCOLATA PER UNA TORTA PER 6 PERSONE

FINANCIER PISTACCHIO E FIORI D'ARANCIO

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di riposo: 12 ore minimo
Tempo di cottura: 15 minuti

90 g Zucchero a velo
75 g Farina di pistacchio
1 g Fior di sale
75 g Albumi
50 g Burro dolce
15 g Acqua di fiori d'arancio

Preparare il burro nocciola mettendo il burro in una casseruola a fuoco medio e facendolo sciogliere fino al termine del crepitio. In questo modo, l'acqua contenuta nel burro sarà evaporata e rimarranno solo il grasso e la caseina. Il burro avrà quindi assunto un colore "marrone" e un profumo leggermente caramellato.

Setacciare insieme le polveri: zucchero a velo, farina di pistacchio e fior di sale.

Aggiungere gli albumi temperati e il burro nocciola. Versare l'acqua di fiori d'arancio e mescolare il tutto. Conservare al freddo per 12 ore prima dell'uso.

Versare il composto in una tasca.

Disporre nel cerchio.

Cuocere a 180°C per 15 minuti circa.

GANACHE MONTATA IVOIRE 35% FIORI D'ARANCIO

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di riposo: 4 ore minimo

110 g Panna intera liquida 35% MG
10 g Miele d'acacia
150 g IVOIRE 35%
10 g Acqua di fiori d'arancio
140 g Panna intera liquida 35% MG fredda

Tritare grossolanamente il cioccolato **IVOIRE 35%**.

In una pentola, far bollire il composto di panna e miele. Versare lentamente il composto bollente in 3 volte sul cioccolato **IVOIRE 35%**, mescolando al centro per creare un "cuore" elastico e lucente, segno di emulsione avviata.

Questa texture deve essere conservata fino alla fine della preparazione.

Aggiungere l'acqua di fiori d'arancio. Mixare per ultimare la preparazione, quindi mettere da parte.

Mescolare la ganache di base e la panna liquida fredda.

Cristallizzare in frigorifero per almeno 3 ore, quindi sbattere il composto per ottenere una texture abbastanza consistente da poter essere lavorata con la tasca.

Montare la ganache con lo sbattitore.

Con una tasca, realizzare delle sfere di ganache a cerchio (diametro 20 cm) su un foglio chitarra o su un foglio di carta da forno, quindi coprire con un secondo foglio per appiattire leggermente le sfere.

Congelare le sfere di ganache per almeno 4 ore.



