



COLECCIÓN PASCUA

Cosecha



Receta calculada para 24 postres



VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®



Una receta original de Nicolas Riveau

Chef pastelero en la École Valrhona (Tain l'Hermitage)

GANACHE MONTADA OPALYS ALMENDRA

280g	Nata UHT 35%	Calentar la pequeña cantidad de nata con el azúcar invertido, la glucosa y las vainas de vainilla.
30g	Azúcar invertido	Dejar infusionar 10 minutos tapado. Colar.
30g	Glucosa DE38/40	Echar poco a poco la mezcla caliente sobre el chocolate y la manteca de cacao fundidos.
2	Vainas de vainilla	Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
110g	OPALYS 33%	Añadir la cantidad grande de nata líquida fría y la pasta de almendras en daditos, batir de nuevo.
40g	Manteca de cacao	Reservar en la nevera y dejar cristalizar preferentemente una noche.
520g	Nata UHT 35%	
190g	Pasta de almendras de provenza 70%	

GELÉE DE FRESA

410g	Pulpa de fresa	Calentar la pulpa de fresa con la glucosa a 40°C.
110g	Glucosa DE38/40	Añadir seguidamente la mezcla pectina y azúcar, dar un hervor y acabar con la gelatina.
110g	Azúcar	Dar de nuevo un hervor durante uno o dos minutos.
9g	Pectina NH	Reservar en la nevera.
9g	Gelatina en polvo 220 Bloom	
45g	Agua de hidratación	

PASTA SABLÉ ALMENDRAS*

490g	Harina de trigo Tradition Française	Sablar los polvos con la mantequilla fría cortada en dados.
250g	Mantequilla seca 84%	Cuando no haya trozos, añadir los huevos fríos.
190g	Azúcar glas	Parar la mezcla cuando se obtenga una pasta homogénea.
65g	Almendra blanqueada en polvo	Reservar en la nevera o extender enseguida.
5g	Sal	Cocer en el horno a 150°C.
110g	Huevos enteros	

BIZCOCHO TIERNO DE ALMENDRA

120g	Almendra blanqueada en polvo	Montar en el Robot Coupe la almendra en polvo, la cantidad grande de azúcar y los huevos después aumentar de tamaño la masa e incorporar la mantequilla.
100g	Azúcar	Paralelamente, montar las claras con la segunda cantidad de azúcar.
180g	Huevos enteros	Mezclar delicadamente las dos masas.
50g	Mantequilla seca 84%	Extender en marco y cocer a 180°C durante 15/20 minutos.
40g	Claros de huevo	
25g	Azúcar	

MONTAJE Y ACABADO

Preparar la ganache montada.

Reservar en la nevera.

Extender la pasta sablé a 2,5 mm de espesor.

Poner la masa en las tartaletas de 7,5 cm y cocerlas a 150°C para obtener un bonito color ámbar.

Colocar finas rebanadas de fresas en un marco para ganache de 4 mm de espesor y verter la gelée de fresa. Congelar.

Realizar el bizcocho y verter en un marco de 30 x 40 cm y cocer 15 minutos a 180°C.

Con una manga con boquilla lisa, escudillar en el centro del plato unos 25g de ganache montada y colocar el fondo de pasta sablé para que la ganache se eleve sobre un borde de la tartaleta.

Escudillar unos 10g de ganache montada y poner unos trozos de fresas y un disco de 6 cm de diámetro de bizcocho.

Escudillar de nuevo unos 20g de ganache y colocar un disco de gelée fresa presionando ligeramente.

Decorar los bordes de la tartaleta con unos cuartos de fresa y de cerezas, fresas salvajes y hojas de menta.

*Los Esenciales

VALRHONA: Opalys 33% (8118) - Manteca de cacao (160) - Pasta de almendras de Provenza 70% (3212).

VALRHONA SIGNATURE: Decoración personalizada.