

Symphonie

UNA RICETTA
DELL'ÉCOLE VALRHONA

Ricetta calcolata per 24 pezzi.

CREMOSO INSPIRATION

* Polpa di frutta	: Riscaldare la polpa con il glucosio a circa 80 °C, aggiungere
10 g Glucosio DE 38/40	la gelatina precedentemente reidratata.
5 g Gelatina in polvere	: Versare progressivamente sul cioccolato fuso.
220 Bloom	: Mixare appena possibile per perfezionare l'emulsione.
20 g Acqua d'idratazione	: Aggiungere la panna fredda.
* INSPIRATION	: Mescolare ancora.
265 g Panna UHT 35%	: Lasciar cristallizzare in frigorifero.

NAMELAKA OPALYS VANIGLIA

120 g Latte integro UHT	: Far bollire il latte insieme ai baccelli di vaniglia grattati.
1 Baccello di vaniglia	: Lasciare in infusione per 2 ore circa, poi filtrare e completare il peso con un po' di latte.
10 g Glucosio DE 38/40	: Scaldare l'infuso al latte insieme al glucosio.
3 g Gelatina in polvere	: Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
220 Bloom	: Versare progressivamente sul cioccolato sciolto.
15 g Acqua d'idratazione	: Mixare per perfezionare l'emulsione.
220 g OPALYS 33%	: Aggiungere la panna liquida fredda.
240 g Panna UHT 35%	: Mescolare nel mixer.
	: Lasciar cristallizzare in frigorifero, possibilmente per tutta la notte.

PASTA FROLLA ALLE MANDORLE

140 g Farina T55	: Incorporare le farine con il burro freddo tagliato a cubetti.
70 g Burro disidratato 84%	: Quando il tutto è omogeneo, aggiungere le uova fredde.
50 g Zucchero a velo	: Impastare fino a quando non si sarà ottenuta una pasta omogenea.
18 g Farina di mandorla sbiancata	: Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.
1 g Sale	: Cuocere in forno a 150 °C.
30 g Uova intere	

SABLÉ PRÉSSATO INSPIRATION

280 g Pasta frolla alle mandorle	: In un frullatore, sbriciolare la pasta sablé cotta poi incorporare l'Éclat d'or e la copertura di frutta sciolta.
180 g Éclat d'or	: <i>Suggerimento: Si consiglia di utilizzare la pasta sablé rimasta dalle vostre altre creazioni.</i>
* INSPIRATION	

GLASSA ABSOLU DA SPRUZZARE

200 g Absolu cristal	: Portare a ebollizione la glassa neutra Absolu cristal con l'acqua.
20 g Acqua	: Spruzzare subito con una pistola a circa 80°C.

MONTAGGIO E FINITURA

Montaggio :

Preparare il cremoso, il namelaka e il sablé pressato.

Realizzare degli shortbread di sablé pressati (circa 30 g) per mezzo di un cerchio di 6,5 cm di diametro.

Conservare in frigorifero.

Realizzare una spirale di cremoso sul shortbread di sablé pressato (circa 20 g) per mezzo di una tasca provvista di una bocchetta di 6 mm di diametro.

Conservare nel congelatore.

Realizzare sulla spirale delle gocce di Namelaka (circa 25 g) usando una tasca con bocchetta unita del diametro di 6 mm.

Congelare.

Aggiungere un velo di glassa neutra.

Finitura:

Cospargere con perle Opalys e disporre un disco di Inspiration curvo di 7 cm di diametro.

	FRAGOLA	FRUTTO DELLA PASSIONE	LAMPONE	YUZU
	135 g Polpa di fragola	135 g Polpa di frutto della passione	135 g Polpa di lampone	135 g Polpa di yuzu
Cremoso Inspiration	185 g INSPIRATION	210 g INSPIRATION	175 g INSPIRATION	210 g INSPIRATION
Sablé préssato Inspiration	280 g INSPIRATION	280 g INSPIRATION	280 g INSPIRATION	280 g INSPIRATION

