



# Symphonie

Une recette originale de l'École Valrhona

## CRÉMEUX INSPIRATION YUZU

135 g Pulpe de fruit  
 10 g Glucose DE38/40  
 5 g Gélatine en poudre 220 Bloom  
 20 g Eau d'hydratation  
 210 g INSPIRATION YUZU  
 265 g Crème UHT 35%  
 645 g Poids total

Chauffer la pulpe avec le glucose jusqu'à environ 80 °C, ajouter la gélatine préalablement réhydratée.  
 Verser progressivement sur la couverture fondue.  
 Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.  
 Ajouter la crème froide.  
 Mixer de nouveau.  
 Laisser cristalliser au réfrigérateur.

## NAMELAKA OPALYS 33% VANILLE

120g Lait entier UHT  
 1 Gousse de vanille  
 10 g Glucose DE38/40  
 3 g Gélatine en poudre 220 Bloom  
 15 g Eau d'hydratation  
 220 g OPALYS 33%  
 240 g Crème UHT 35%  
 608 g Poids total

Porter le lait à ébullition avec les gousses de vanille grattées.  
 Infuser environ 2 heures puis chinoiser et compléter le poids de lait.  
 Chauffer le lait infusé avec le glucose.  
 Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.  
 Verser progressivement sur la couverture fondue.  
 Mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème liquide froide.  
 Mixer de nouveau. Laisser cristalliser idéalement une nuit au réfrigérateur.

## SABLÉE PRESSÉ INSPIRATION YUZU

280 g Pâte sablée amandes  
 180 g Éclat d'or  
 280 g INSPIRATION YUZU  
 740 g Poids total

Au mélangeur, émietter la pâte sablée cuite puis incorporer l'Éclat d'or et la couverture de fruits fondue.  
 Astuce : vous pouvez évidemment utiliser les chutes de votre pâte sablée que vous utilisez au quotidien dans vos autres fabrications.

## PÂTE SABLÉE AMANDES

140 g Farine T55  
 70 g Beurre sec 84%  
 50 g Sucre glace  
 18 g Poudre d'amandes blanchies  
 1 g Sel  
 30 g Œufs entiers  
 309 g Poids total

Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cube.  
 Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids.  
 Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène.  
 Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.  
 Cuire au four à 150 °C.

## NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER

220 g Nappage Absolu Cristal  
 20 g Eau  
 220 g Poids total

Porter à ébullition le Nappage Absolu Cristal avec l'eau.  
 Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80 °C.

## MONTAGE ET FINITION

Préparer le crémeux, le namelaka et le sablé pressé. Réaliser des palets de sablé pressé (environ 30 g) à l'aide d'un cercle de 6,5 cm de diamètre.  
 Réserver au réfrigérateur. Réaliser une spirale de crémeux sur le palet de sablé pressé (environ 20 g) à l'aide d'une poche muni d'une douille unie de 6 mm de diamètre. Réserver au congélateur. Réaliser sur la spirale des gouttes de Namelaka (environ 25 g) à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 6 mm de diamètre. Surgeler. Déposer un voile de nappage neutre. Parsemer de Perles craquantes Opalys et déposer un disque d'Inspiration galbé de 7 cm de diamètre.