

LES PERLES CRAQUANTES OPALYS

Ouranjo

Receta calculada para 60 cúpulas de 6 cm de diámetro



COMPOTA DE NARANJA

280 g Zumo de naranja fresca
847 g Naranjas cocidas
368 g Azúcar en polvo
15 g Pectina NH
6 g Gelatina en polvo
2 g Agua

Lavar y limpiar bien las naranjas.
Blanquearlas tres veces en una gran cantidad de agua.
Escurrirlas, cortarlas en dos y retirar la parte blanca en el centro, después pesar la masa obtenida.
En el robot coupe, triturar las naranjas.
Separar una parte del azúcar para mezclar con la pectina NH, después añadir a las naranjas trituradas.
Llevarlo todo a ebullición, después añadir el resto del azúcar removiendo con energía.
Cocer 5 minutos y añadir la gelatina anteriormente hidratada con el agua.
Verter en una cándidera y enfriar rápidamente.

PAN DE GÉNOVA A LA NARANJA

660 g PASTA DE ALMENDRAS DE
PROVENCE 70%
10 g Cortezas de naranja
2 g Sal fina
650 g Huevos enteras
124 g Harina T45
8 g Levadura química
206 g MANTEQUILLA CLARIFICADA
LÍQUIDA VALRHONA

Templar la pasta de almendras en el microondas hasta 60°C como mínimo.
Con ayuda de la hoja en la batidora, mezclar la pasta de almendras templada con las cortezas de naranja y la sal.
Verter los huevos poco a poco de manera regular para evitar tener grumos de pasta de almendras en la masa. Reemplazar la hoja por las varillas y montar esta masa a velocidad media durante 10 ó 15 minutos.
Añadir en lluvia la mezcla tamizada de harina y de levadura química en la masa montada e incorporar la mantequilla líquida.
Verter el bizcocho en marco.

GANACHE MONTADA OPALYS NARANJA

546 g Nata 35%
55 g Glucosa
55 g Azúcar invertido
372 g CHOCOLATE OPALYS 33%
546 g Nata 35%
26 g Cortezas de naranja

Llevar a ebullición la pequeña cantidad de nata con el azúcar invertido y la glucosa.
Verter lentamente la mezcla caliente sobre el chocolate fundido mezclando en el centro para crear un « núcleo » elástico y brillante, señal de una emulsión iniciada. Continuar añadiendo el líquido poco a poco. Batir para perfeccionar la emulsión.
Añadir la nata fría, batir y añadir las cortezas de naranja.
Reservar en la nevera y dejar cristalizar preferentemente una noche. Antes de usar, colar las cortezas.
Montar la mezcla con las varillas para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar esta ganache con la manga.

GLASEADO ABSOLU CRISTAL PARA PULVERIZAR

454 g GLASEADO NEUTRO ABSOLU
CRISTAL
45 g Agua

Llevar a ebullición el glaseado Absolu Cristal con el agua y batir.
Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80°C.

MONTAJE

Verter el Pan de Génova en marco a un espesor de 1 cm.
Cocer en horno ventilado a 180°C durante 14 minutos.
Sobre el bizcocho pan de Génova, extender 500 g de compota de naranja y espolvorear 250 g de perlas crujientes Opalys.
Congelar y cortar 60 interiores con un sacabocados redondo de 5,5 cm de diámetro.
Escudillar con la manga 15 g de compota naranja en el fondo de cada molde semiesfera de 6 cm de diámetro y congelar.
Aumentar la ganache montada hasta obtener una textura espumosa pero flexible.
Con ayuda de una manga, escudillar 25 g de ganache montada sobre el confitado después colocar el interior de bizcocho y de perlas apretando ligeramente. Congelar.

ACABADO

Desmoldar los pastelitos después pulverizarlos con el glaseado Absolu Cristal caliente.
Confeccionar tiras (1,5 cm x 23 cm) de chocolate blanco coloreado con la manteca de cacao amarilla. Decorar con perlas crujiente Opalys entorno a los pastelitos (ver foto).



PERLES CRAQUANTES OPALYS

Découvrez nouvelles les perles Opalys.
Retrouvez l'éclat du blanc dans ces perles au cœur de céréales soufflées et toastées à l'enrobage généreux de chocolat blanc Opalys 32%. Craquez pour ces petites perles blanches au bon goût lacté et peu sucrées.