

100 ans
d'engagement

VALRHONA

BICCHIERINI

Ivoire granita agrumi

UNA RICETTA REALIZZATA DALL'ÉCOLE GOURMET VALRHONA

Da preparare il giorno prima:

Crema yogurt greco e
copertura IVOIRE 35%
Granita all'arancia rossa

Da preparare il giorno stesso:

Meringhe croccanti crispy
lampone SOSA

Utensili utilizzati:

Bocchetta liscia di 5 mm
di diametro

RICETTA CALCOLATA PER 6 BICCHIERINI INDIVIDUALI

**CREMA ALLO YOGURT GRECO
E CIOCCOLATO IVOIRE 35%**

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di riposo 1: 4 ore
Tempo di riposo 2: 12 ore minimo

120 g IVOIRE 35%
160 g Panna intera liquida 35% MG
215 g Yogurt greco
4 g Foglio di gelatina

Mettere la gelatina in ammollo per una ventina di minuti in una grossa quantità d'acqua fredda.

Per realizzare questa ganache, sciogliere il cioccolato IVOIRE 35% in una terrina al microonde o a bagnomaria. A lato, scaldare la panna senza farla bollire, poi aggiungere la gelatina ben strizzata. Versarla in tre tempi sul cioccolato e, con una spatola, emulsionare bene il composto. Coprire la terrina con della pellicola a contatto e mettere in frigorifero per almeno 4 ore.

Aggiungere lo yogurt greco e incorporarlo alla ganache. Mettere la preparazione in frigorifero per almeno 12 ore.

GRANITA ALL'ARANCIA ROSSA

Tempo di preparazione: 5 minuti
Tempo di riposo: 24 ore

250 g Succo d'arancia rossa*
45 g Zucchero semolato

In una casseruola scaldare a fuoco basso, senza portare a bollore, 75 g di succo d'arancia con lo zucchero, facendo attenzione a scioglierlo bene.

Togliere dal fuoco, aggiungere il resto del succo e versare in un contenitore adatto al congelatore. Lasciar riposare per 24 ore in congelatore.

**Per trovare un'alternativa di frutta, vedere i consigli dei maestri pasticceri alla fine della ricetta.*

