



ORIWA

Una ricetta originale di Baptiste Sirand
Chef Pasticcere all' École Valrhona

CALCOLATA PER **24 PZ.**

CREMOSO ALL'OLIO D'OLIVA

180 g		Latte intero UHT
250 g		CIOCCOLATO OPALYS 33%
260 g		Olio d'oliva

Dopo aver scaldato il latte, emulsionare con una spatola, versando gradualmente sul cioccolato fuso. Mescolare subito per completare l'emulsione. Aggiungere l'olio d'oliva e mescolare ancora. Lasciar cristallizzare in frigorifero.

BISCOTTO ALL'OLIO D'OLIVA E LIMONE

180 g		Pasta di mandorle di Provenza 50%
120 g		Uova intere
6 g		Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY
13 g		Farina T55
13 g		Fecola
1 g		Fior di sale
3 g		Scorza di limone
70 g		Olio d'oliva

Montare a nastro la pasta di mandorle con le uova e i semi di vaniglia raschiati.

Setacciare insieme la farina e la fecola e aggiungere il fior di sale.

Tritare le scorze di limone e mescolare con l'olio d'oliva.

Mescolare insieme i due composti e terminare incorporando la farina, la fecola e il fior di sale.

CONFIT DI LIMONE

40 g		Zucchero semolato
9 g		Pectina NH
210 g		Polpa di limone schiacciata
170 g		Succo di limone
75 g		Zucchero semolato
2 g		Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY

Mescolare la quantità minore di zucchero con la pectina.

Scaldare la polpa di limone schiacciata, il succo di limone, la quantità maggiore di zucchero e la vaniglia. A 40°C aggiungere lo zucchero rimanente e la pectina e portare ad ebollizione.

Conservare.

IMPASTO DOLCE ALLA VANIGLIA

150 g		Burro disidratato 84%
2 g		Sale
110 g		Zucchero a velo
40 g		Farina di mandorle bianche extra fine SOSA
65 g		Uova intere
75 g		Farina T55
210 g		Farina T55
6 g		Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY

Procedere ad una miscela iniziale con il burro pomata, il sale fino, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, la vaniglia precedentemente raschiata, le uova e la prima quantità di farina. Attenzione a non montare il preparato. Non appena il composto è diventato omogeneo, aggiungere subito la seconda quantità di farina.

DORATURA ALLA VANIGLIA

220 g	Tuorli d'uova
55 g	Panna UHT 35%
22 g	Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY

Mescolare i tuorli, la panna e la vaniglia.

ABSOLU CURCUMA

700 g	NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
70 g	Acqua
14 g	Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY
2,8 g	Curcuma

Portare ad ebollizione il nappage neutro Absolu Cristal con acqua, vaniglia e curcuma in polvere.

MOUSSE ALLA VANIGLIA

3 g	Gelatina in polvere 220 Bloom SOSA
15 g	Acqua d'idratazione
60 g	Panna UHT 35%
20 g	Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY
25 g	Zucchero semolato
290 g	Panna UHT 35%

Idratare la gelatina con acqua.

Portare a ebollizione la prima quantità di panna con la vaniglia. Lasciare in infusione per 15 minuti.

Filtrare, aggiungere lo zucchero e riscaldare, infine aggiungere la gelatina.

Montare a spuma la seconda quantità di panna.

Realizzare il composto a 55°C.

NAPPAGE ABSOLU ALLA VANIGLIA DA SPRUZZARE

710 g	NAPPAGE ABSOLU CRISTAL
71 g	Acqua
21 g	Baccello di vaniglia di Tahiti NOROHY

Portare a ebollizione il nappage Absolu Cristal con acqua e vaniglia e spruzzare il composto ancora liquido a 80°C.

Preparare il cremoso all'olio d'oliva, il biscotto, la doratura, l'Absolu alla curcuma e il confit di limone. Conservare.

Preparare l'impasto dolce, stenderlo tra due fogli chitarra e riporre in freezer.

Tagliarlo a strisce e foderare le tartellette di 6,5 cm di diametro. Cuocere a 145°C per circa 15 minuti.

Riempire ogni tartelletta con 15 g di biscotto, quindi infornare a 165°C per circa 7 minuti.

Spennellare la doratura alla vaniglia sui bordi della tartelletta, una volta tolta dal forno, poi continuare la cottura per 2 minuti a 165°C.

Ricoprire i bordi di uno stampo semisferico in silicone di 7 cm di diametro con uno strato molto sottile di Absolu alla curcuma in modo che faccia delle bollicine. Congelare.

Preparare la mousse alla vaniglia e, con una tasca da pasticciere, depositarne 15gr sull'Absolu alla curcuma. Riporre in congelatore. Togliere dallo stampo e ricoprire con un velo di nappage Absolu alla vaniglia, precedentemente scaldato a 80°C, e conservare nel congelatore.

Con una tasca, distribuire 5 grammi di confit di limone sul biscotto.

Riempire di cremoso all'olio d'oliva fino ai bordi e ricoprire con la mousse alla vaniglia.

