

Moon

Una ricetta originale di Jérémy Aspa
Pasticciere formatore all'École Valrhona
Ricetta calcolata per 24 desserts



PASTA FROLLA CASTAGNA

130 g **Farina di castagne Sosa**
130 g Farina T55
140 g Burro disidratato 84%
100 g Zucchero a velo
55 g uova intere
35 g **Mandorle bianche
in polvere Sosa**
2 g Sale

Setacciare insieme le farine.

Fare un primo impasto con il burro, lo zucchero a velo, le uova, la farina di mandorle, il sale fine e 1 quarto della miscela di farina di castagne e farina.

Non montare.

Una volta che la miscela è omogenea, aggiungere il resto della miscela delle farine e mescolare per poco tempo.

Stendere e mettere in frigorifero.

Cuocere la pasta a 150 °C.

COMPOSTA CLEMENTINE-MANDARINI

270 g	Clementine	Lavare e pulire accuratamente le clementine.
180 g	Polpa di mandarino	Fatele bollire 3 volte in abbondante acqua per attenuarne l'amarrezza.
5 g	Concentrato di mandarini	Scolare e tagliarle a metà e rimuovere l'anima bianca prima di pesarle.
90 g	Zucchero semolato	Lavorare le clementine nella planetaria con la purea di frutta.
3,5 g	Pectina NH Sosa	Mescolare un po' di zucchero con la pectina NH e aggiungere alle clementine mescolate.
		Portare a ebollizione, aggiungere lo zucchero rimasto e mescolare energicamente.
		Cuocere per 5 minuti.
		Versare su un vassoio per far raffreddare rapidamente.

GANACHE MONTATA BAHIBE 46%

190 g	Panna UHT 35%	Riscaldare la quantità minore di panna, il glucosio e lo zucchero invertito.
25 g	Zucchero invertito	Gradualmente versare la miscela calda sul cioccolato sciolto.
25 g	Glucosio DE38/40	Mixare il prima possibile per completare l'emulsione.
480 g	Panna UHT 35%	Aggiungere la seconda quantità di panna fredda.
240 g	Bahibe 46%	Mixare ancora.
		Mettere in frigorifero e lasciare a cristallizzare per 12 ore.
		Montare in modo da ottenere una struttura sufficientemente consistente da poter essere lavorata alla tasca o alla spatola.

VERMICELLI AI MARRONI

220 g	Pasta di marroni	Nel cutter della planetaria, mescolare tutti gli ingredienti, compreso il burro freddo a cubetti, fino a ottenere una consistenza omogenea, cremosa e leggermente chiara.
110 g	Crema di marroni	
70 g	Burro disidratato 84%	

GELÉE AL MANDARINO

630 g	succo di mandarino	Riscaldare il succo di mandarino, aggiungere lo zucchero e la massa di gelatina reidratata in anticipo.
70 g	Zucchero semolato	Mescolare e versare
15 g	Gelatina in polvere 220 Bloom Sosa	
75 g	Acqua d'idratazione	

GLASSA CROCCANTE BAHIBE ECLAT D'OR

470 g	Bahibe 46%	Sciogliere la copertura e l'olio a 35 °C, aggiungere l'Éclat d'or.
47 g	Olio di vinacciolo	
85 g	Éclat d'or	

MONTAGGIO E FINITURA

Preparazione

Preparare la pasta frolla, stenderla tra 2 fogli chitarra a 2,5 mm di spessore e lasciare riposare.

Ritagliare delle strisce di 27 cm x 2 cm e disporle in un cerchio per torte di 13 cm di diametro.

Cuocere per circa 14 minuti a 160 °C.

Depositare 20 g di composta in un cerchio di 4 cm di diametro. Congelare.

Montare la ganache mantenendo una buona consistenza morbida e cremosa.

Utilizzando una tasca senza bocchetta, versarne 35 g in un cerchio di 5 cm di diametro prima di inserire la composta. Congelare.

Eliminare il cerchio e con una tasca con bocchetta vermicelli riempito di miscela ai marroni, realizzare dei fili per ricoprire la superficie della ganache montata. Congelare.

Posizionare un nuovo cerchio per eliminare in modo corretto l'eccesso di crema di marroni.

Congelare.

Usando un coltellino, mettere in ammollo i montaggi nella glassa croccante.

Decorazioni di cioccolato

Spargere della copertura di latte pre-cristallizzata su un foglio rilievo di Valrhona Signature (rif: 13168) e ritagliare dei cerchi di 1 cm di diametro.

Usando una tasca per pasticceria e questa stessa copertura realizzare dei riccioli (vedi foto) su un foglio chitarra. Incollare i riccioli sulla piccola pastiglia.

Montaggio

Mettere 5 segmenti di mandarino sul fondo del piatto prima di versare 30 g di gelatina.

Mettere il piatto per qualche minuto al freddo.

Mettere un arco di pasta frolla al centro del piatto e uno dei montaggi precedenti.

Finire con il ricciolo al cioccolato, un logo della casa e pezzettini di marrone passati nello zucchero semolato.

Suggerimento:

Per una migliore stabilità del dessert, è possibile depositare una semi sfera di cioccolato sul fondo del piatto prima di versare la gelatina per far aderire la pasta frolla.