

Garden Party

Una receta original de Jérémy Aspa
Receta calculada para 24 cakes de 17 x 4,5 cm

Una receta healthy y de tendencia
usando granos de chía

i Piense en ello!

- Valrhona le propone packagings para sus pasteles de viaje (18 x 5,5 x 7,5 cm).
- Utilice nuestras etiquetas para completar sus packagings y destacar sus creaciones. Puede así crear un efecto de gama - "Les Découvertes" Ref.: 14781 - "Les Gourmandes" Ref.: 14794 - "Las Degustaciones" Ref.: 14787.



Cajas de pasteles de viaje
Ref.: 18665 - Lote de 30



- Una pieza deliciosamente fundente con cítricos de temporada.
- Su región es rica en sabores, por lo tanto utilice ingredientes locales en sus recetas y valorícela.
- Un pastel de viaje fresco y vitaminado que podrá conservarse al menos 1 semana.



GANACHE TARTA INSPIRATION YUZU

340g	Leche entera UHT	Calentar la leche y el azúcar invertido.
30g	Azúcar invertido	Verter progresivamente sobre la Inspiration fundida.
1100g	INSPIRATION YUZU	Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Reservar.

MANTEQUILLA AMASADA CON GRANOS DE CHÍA

300g	Mantequilla seca 84%	Mezclar la mantequilla pomada con la harina.
75g	Harina de trigo Tradition Française	Untar los moldes con mantequilla y esparcir granos de chía para encamisar la superficie.
120g	Granos de chía	

PASTA CAKE CITRICO CONFITADO

1100g	Huevos enteros	Mezclar los huevos, el azúcar así como la almendra en polvo.
900g	Azúcar	Aflojar la pasta de naranja confitada con la pulpa de yuzu, la pasta de yuzu concentrada y las cortezas y añadir a la primera mezcla.
590g	Polvo de almendras	Tamizar juntos la harina, el almidón y la levadura química antes de añadirla a la mezcla de base.
120g	Pasta de naranja confitada	Añadir la mantequilla líquida y la leche.
140g	Pulpa de yuzu	Terminar con los dados de frutas confitadas.
80g	Pasta concentrada yuzu	
5	Cortezas de naranja	
5	Cáscaras de limón.	
350g	Harina de Trigo Tradition	
210g	Almidón de maíz	
20g	Levadura	
310g	Mantequilla líquida clarificada	
210g	Leche entera UHT	
160g	Albaricoque tierno	
160g	Mandarina confitada en dados	
160g	Naranja confitada en dados	
160g	Limón confitado en dados	

SIROPE DE EMPAPADO YUZU

210g	Agua	Realizar un sirope con el agua y el azúcar, añadir en frío el zumo de yuzu.
260g	Azúcar	
280g	Zumo de Yuzu	

MONTAJE Y ACABADO

Realizar la ganache, el sirope de empapado y reservar.

Preparar la masa de cake y rellenar 200g por moldes anteriormente encamisados con mantequilla amasada y granos de chía. Cocer a 160°C unos 16 min tapado con una hoja sulfurizada y una placa de cocción para obtener un fondo plano. Empapar cada cake con 30g de sirope.

Extender Inspiration Yuzu precristalizado entre dos hojas guitarra. Antes de la cristalización, cortar rectángulos de 17,5 x 4,5 cm (dos por cake). Pegar con una pizca de ganache una placa de Inspiration sobre los cakes. Con una manga con boquilla de 10 mm escudillar 50g de ganache en forma de gota y poner una segunda placa ejerciendo una ligera presión. Escudillar un hilo de ganache sobre la segunda placa para pegar un surtido de frutas confitadas (ver foto).

Terminar con una «Decoración personalizada de su logo».

INSPIRATION YUZU



19998

“EL YUZU, UN
CÍTRICO SINGULAR Y
DE CARÁCTER
EMBLEMÁTICO
DE JAPÓN.”

VALRHONA: Inspiration Yuzu (19998) - Mantequilla líquida clarificada (5009).

VALRHONA SIGNATURE: Decoración personalizada.

SOSA: Pastas concentradas yuzu (17789) - Mandarina confitada en dados (15479) - Naranja confitada en dados (15839) - Limones confitados en dados (15708).