

Incredibile!



TORTA DI FRAGOLE ROVESCIAATA VANIGLIA E PISTACCHIO

Una ricetta originale di *Jérémy Aspa*



Ricetta calcolata per 24 dessert

Namelaka Opalys vaniglia

180 g	Latte intero UHT
2	Baccelli di vaniglia
10 g	Glucosio DE38/40
5 g	Gelatina in polvere 220 Bloom
20 g	Acqua d'idratazione
330 g	OPALYS 33%
350 g	Panna UHT 35%

Far bollire il latte insieme ai baccelli di vaniglia grattati. Lasciare in infusione per 2 ore circa, e filtrare. Scaldare il latte infuso con il glucosio. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Versare progressivamente sul cioccolato sciolto. Mixare per perfezionare l'emulsione. Aggiungere la panna liquida fredda. Mixare nuovamente. Idealmente, lasciar cristallizzare un'intera notte in frigorifero.

Ganache montata Inspiration Fragola

100 g	Polpa di fragola
10 g	Glucosio DE38/40
10 g	Zucchero invertito
240 g	INSPIRATION FRAGOLA
340 g	Panna UHT 35%

Riscaldare la polpa con il glucosio e lo zucchero invertito. Versare progressivamente la miscela calda sulla copertura di frutta sciolta. Mixare appena possibile per completare l'emulsione. Aggiungere la panna liquida fredda. Mixare nuovamente. Mettere in frigorifero e lasciare a cristallizzare preferibilmente per una notte. Montare.

Pasta frolla alle mandorle

740 g	Farina di grano Tradition Française
380 g	Burro disidratato 84%
280 g	Zucchero a velo
95 g	Mandorle bianche in polvere
5 g	Sale
160 g	Uova intere

Sabbiare la farina e le mandorle in polvere con il burro freddo tagliato a cubetti. Quando il tutto è omogeneo, aggiungere le uova fredde. Smettere di mescolare quando è una pasta omogenea. Mettere in frigorifero o stendere immediatamente. Cuocere in forno a 150 °C.

Suggerimento: Si consiglia di utilizzare gli avanzi della pasta sablée per le vostre altre creazioni.

Sablé pressé Inspiration Fragola

200 g	Pasta sablée alle mandorle
140 g	Éclat d'or
200 g	INSPIRATION FRAGOLA

In un frullatore, sminuzzare la pasta sablée cotta poi incorporare l'Éclat d'or e la copertura sciolta.

Biscotto spugna pistacchio

170 g	Pistacchi
70 g	Latte intero UHT
20 g	Farina T55
240 g	Albumi

Mescolare i pistacchi con il latte. Filtrare. Aggiungere la farina, mescolare e finire con gli albumi liquidi. Versare in un sifone. Caricare 2 cartucce di N2O. Fare 4 tagli con le forbici sul fondo dei bicchieri di plastica. Guarnire con circa 30 g di prodotto. Cuocere per 1 minuto nel microonde a 1000 Watt. Congelare poi togliere dallo stampo.

Marinata di fragole agli agrumi

120 g	Polpa di fragola
25 g	Zucchero semolato
30 g	Succo di pompelmo rosa
3 g	Pepe di Timut
230 g	Fragole

Sobbollire la polpa di fragola, lo zucchero, il succo di pompelmo e il pepe di Timut. Lasciare in infusione per 5 minuti prima di rimuovere i grani di pepe. Aggiungere le fragole precedentemente tagliate a dadini. Conservare in frigorifero.

Sorbetto fragola

170 g	Acqua
90 g	Zucchero semolato
35 g	Glucosio in polvere DE33
1,5 g	Stabilizzante
300 g	Polpa di fragola

Riscaldare l'acqua, a 40 °C aggiungere gli zuccheri e lo stabilizzante. Portare a ebollizione. Raffreddare rapidamente. Lasciare riposare in frigorifero per una notte. Aggiungere la polpa di fragole sciolta allo sciroppo, mescolare il tutto e mixare.

Montaggio e finitura

Preparare il namelaka, la ganache montata, la marinata, il sorbetto e il biscotto spugna.

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

Dorare le torte usando un cerchio del diametro di 11 cm. Ritagliare il fondo con diversi tagliapasta per inciderlo.

Cuocere le torte e gli avanzi di pasta per realizzare la frolla pressata a 160 °C per circa 15 minuti.

Montaggio: Posizionare un tagliapasta di 10 cm di diametro sul piatto e creare una spirale di namelaka utilizzando una tasca munita di bocchetta n. 8 (35 g). Dressare all'estremità del namelaka un anello di ganache montata con una tasca e bocchetta n. 10 (25 g).

Mettere alcuni pezzi di pasta frolla premuti sul namelaka e rimuovere il taglia-pasta prima di coprire con il fondo della torta (vedi foto).

Mettere la marinata alla fragola sul piatto (15 g) e tre pezzi di biscotto spugna.

Finire con una quenelle di sorbetto alla fragola e un **"decoro personalizzato con il vostro logo"**.