

Saint'Ho vaniglia e fragola




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Saint'Ho vaniglia e fragola

UNA RICETTA ORIGINALE DI

l'École Gourmet Valrhona

Ricetta calcolata per 1 Saint-Honoré per 6 persone

Da preparare il giorno prima:

Cre moso INSPIRATION
FRAGOLA
Ganache montata
IVOIRE 35% vaniglia
Sfoglia
Craquelin

Da preparare il giorno stesso:

Impasto per bigné

Utensili per la preparazione:

Stampo a emisfera in
silicone diametro 4,5 cm
Fustella rotonda
diametro 3 cm

PASTA SFOGLIA

Tempo di preparazione: 1 ora

Tempo di riposo: 7 ore

Burro piatto

125g Burro

Impasto base

250g Farina 0
5g Sale
130g Acqua
15g Burro

**Per un'alternativa più vegetale, vedere i consigli nutrizionali alla fine della ricetta.*

Preparazione del burro piatto: stendere il burro con un mattarello e formare un rettangolo di 9 × 25 cm aiutandosi con della carta da forno. Conservare per 1 ora in frigorifero.

Preparazione dell'impasto iniziale: lavorare* insieme tutti gli ingredienti. Formare una sfera, avvolgerla nella pellicola e lasciarla riposare in frigorifero per 2 ore.

Tourage dell'impasto*: formare un rettangolo di 20 × 25 cm con l'impasto iniziale. Mettere il pezzo di burro al centro del rettangolo e chiudere l'impasto a portafoglio in modo da intrappolare il burro. Eseguire una piega semplice: stendere la pasta a rettangolo, piegare il terzo superiore verso il centro e il terzo inferiore sul primo lembo. Lasciare riposare per 2 ore al fresco. Realizzare una piega semplice e lasciare riposare per 2 ore al fresco. Ripetere l'operazione e lasciare riposare per 2 ore al fresco. Terminare con un giro doppio: stendere nuovamente l'impasto a rettangolo, piegare il quarto superiore verso il centro e fare lo stesso con il quarto inferiore. Piegare il tutto a metà e lasciare riposare al fresco prima dell'uso.

Stendere la sfoglia a uno spessore di 2 mm, metterla al fresco per 1 ora prima di ritagliare un rettangolo di 10 × 25 cm. Cuocere il rettangolo a 180°C in forno ventilato per 35 minuti, avendo cura di appiattirlo ogni 10 minuti utilizzando una teglia.

**Lavorare: impastare con il palmo della mano.*

**Tourage: operazione che permette di sovrapporre l'impasto e il burro per creare una sfogliatura.*

Vivete un'esperienza golosa alla Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri atelier e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cité du Chocolat Valrhona: www.citeduchocolat.com / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia     www.valrhona.com

Saint'Ho vaniglia e fragola

(sequito)

CREMOSO INSPIRATION FRAGOLA

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di riposo: 12 ore

- 50g Polpa di fragola
- 3g Sciroppo di glucosio
- 2g Gelatina in polvere
- 10g Acqua
- 75g **INSPIRATION FRAGOLA**
- 85g Panna liquida 35% fredda

Scaldare la polpa di fragola con il glucosio a 80°C, quindi aggiungere la gelatina precedentemente reidratata con l'acqua. Versare progressivamente sull'**INSPIRATION FRAGOLA** precedentemente sciolto. Mixare con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione. Aggiungere la panna liquida fredda e mixare nuovamente. Versare in un recipiente, ricoprire con della pellicola a contatto e lasciare cristallizzare in frigorifero per una notte.

GANACHE MONTATA IVOIRE 35% VANIGLIA

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di riposo: 12 ore

- 60g Panna liquida 35%
- 5g Miele di acacia
- ½ **Baccello di vaniglia NOROHY**
- 85g Cioccolato **IVOIRE 35%**
- 150g Panna liquida 35% fredda

Scaldare i 60g di panna con il miele e i semi del baccello di vaniglia. Versare in tre volte sul cioccolato **IVOIRE 35%** precedentemente fuso, mescolando con una spatola. Aggiungere in una volta sola i 150g di panna liquida fredda e mixare il tutto con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione. Ricoprire con della pellicola a contatto e lasciare cristallizzare in frigorifero per una notte.

IMPASTO PER BIGNÈ

Tempo di preparazione: 30 minuti

- 80g Acqua
- 80g Latte intero
- 2g Zucchero semolato
- 2g Sale fino
- 75g Burro dolce
- 90g Farina 0
- 3 Uova (circa)
- 2g Vaniglia in polvere*

Portare a ebollizione il latte, l'acqua, il burro, lo zucchero, il sale e la vaniglia in polvere. Una volta tolti dal fuoco, aggiungere la farina e mescolare. Rimettere sul fuoco e asciugare il composto con la spatola, finché non si scolla dai bordi del pentolino. Con uno sbattitore a frusta piatta, finire di asciugare l'impasto e farlo intiepidire. Sbattere le uova e aggiungerle una a una all'impasto. L'impasto è pronto quando avrà una consistenza a nastro e lucente. Utilizzando una tasca dotata di bocchetta di 10mm, creare dei bignè di 2,5cm di diametro e disporre un disco di craquelin congelato su ognuno. Cuocere a 180°C in forno ventilato, per 20 minuti. Abbassare la temperatura del forno a 170°C, forno ventilato, per 5 minuti, per finire di asciugare i bignè.

**La vaniglia in polvere si ottiene dai baccelli raschiati, essiccati in forno per 2 ore a 80°C e poi mixati.*

Vivete un'esperienza golosa alla Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri atelier e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cité du Chocolat Valrhona: www.citeduchocolat.com / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia     www.valrhona.com

Saint'Ho vaniglia e fragola

(seguito)

TEMPERAGGIO PER LA GLASSA DEI BIGNÈ

Tempo di preparazione: 45 minuti

600g **INSPIRATION
FRAGOLA**

Fondere i $\frac{2}{3}$ di questa quantità a bagnomaria o nel microonde. Una volta raggiunti i 45-50°C, aggiungere il terzo restante della quantità iniziale di **INSPIRATION FRAGOLA** non sciolto e preferibilmente tritato. Mescolare e poi mixare utilizzando un frullatore a immersione. Fare attenzione a non incorporare aria. Misurare la temperatura del cioccolato, che deve essere di 31-32°C.

A questo punto, la copertura è temperata. Assicurarsi di mantenere la copertura a questa temperatura durante tutta la preparazione. Se necessario, scaldarla in superficie usando un asciugacapelli.

CRAQUELIN

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di riposo: 12 ore

75g **Burro ammorbidito**
90g **Zucchero di canna**
90g **Farina 0**

Mescolare il burro ammorbidito con tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere una palla omogenea. Stendere tra 2 fogli di plastica o di carta da forno. Rimuovere delicatamente il foglio superiore e ritagliare dei dischi di 3 cm di diametro. Ricollocare il foglio superiore e lasciare riposare nel congelatore per una notte.

MONTAGGIO

Tempo di preparazione: 1 ora

Fragole fresche

Rifinire la pasta sfoglia con un coltello seghettato. Guarnire i bigné con il cremoso **INSPIRATION FRAGOLA**, quindi glassarli con l'**INSPIRATION FRAGOLA** temperato. Disporre i bigné glassati nelle impronte dello stampo a semisfera da 4,5 cm in silicone per ottenere una bella finitura liscia.

Disporre delle punte di cremoso **INSPIRATION FRAGOLA** utilizzando una tasca senza bocchetta per incollare i bigné su metà della sfoglia. Sbattere la ganache montata **IVOIRE 35%** alla vaniglia e con una tasca con bocchetta Saint Honoré n° 20 versarla sull'altra metà della sfoglia in modo irregolare.

Decorare con dei quarti di fragole fresche.

Il consiglio dei maestri pasticciere

Con il restante impasto per bigné preparare dei pasticcini tipo chouquette (non ridurre le quantità dell'impasto per bigné, la riuscita della ricetta dipende da questo). La copertura **INSPIRATION FRAGOLA** temperata non utilizzata può essere conservata e utilizzata per ricette future.

Vivete un'esperienza golosa alla Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri atelier e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cité du Chocolat Valrhona: www.citeduchocolat.com / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia     www.valrhona.com