

Torta Albicocca Dulcey

La torta dell'École Valrhona

PASTA FROLLA NOCCIOLA

180 g	Burro secco 84%
3 g	Sale fino
125 g	Zucchero a velo
45 g	Nocciole in polvere
75 g	Uova intere
90 g	Farina T55
265 g	Farina T55
783 g	Peso totale

Procedere ad una prima miscela con il burro ammorbidito, il sale fino, lo zucchero a velo, le nocciole in polvere, le uova e la quantità inferiore di farina. Non montare ! Quando la miscela è omogenea, aggiungere la farina rimanente, mescolando poco. Conservare in frigorifero, e lavorare il giorno successivo.
Cuocere in forno a 160 °C.

SABLÉ PRESSATO DULCEY

260 g	DULCEY 35%
100 g	Burro secco 84%
600 g	Pasta frolla nocciola
60 g	Zucchero di canna
80 g	Éclat d'or
2	Baccelli di vaniglia
1100 g	Peso totale

Stendere la pasta frolla a 2 mm e cuocerla per ottenere un bel colore ambrato.
Con un coltello, tritare grossolanamente la pasta frolla poi aggiungere lo zucchero di canna e l'Éclat d'Or ed i baccelli di vaniglia: Sciogliere il burro separatamente dal cioccolato Dulcey a 45/50 °C. Mescolare delicatamente tutti gli ingredienti con la spatola flessibile. Dressare subito. Conservare nel congelatore.
Consiglio : potete utilizzare gli avanzi della pasta frolla che usate quotidianamente per altre vostre produzioni.

CANTIDA DI ALBICOCCA

650 g	Polpa di albicocca
100 g	Albicocche morbide
25 g	Glucosio
25 g	Zucchero semolato
20 g	Pectina NH
25 g	Succo di limone
2	Baccelli di vaniglia
845 g	Peso totale

Riscaldare la polpa e i baccelli di vaniglia grattata con il glucosio a 40 °C, poi aggiungere la miscela zucchero semolato + pectina.
Portare ad ebollizione, aggiungere il succo di limone.
Conservare in frigorifero.

CREMA INGLESE DI BASE (à retrouver sur essentiels.valrhona.com)

780 g

CREMOSO DULCEY

760 g	Crema inglese di base
440 g	DULCEY 35%
6 g	Gelatina
1206 g	Peso totale

Quando la crema inglese è calda e colata, aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita e strizzata ed emulsionare alla spatola flessibile con il cioccolato sciolto (come per una ganache) allo scopo di ottenere una texture liscia, elastica e lucida. Per perfezionare l'emulsione, mixare la miscela avendo cura di non incorporare dell'aria e di lavorare ad una temperatura superiore a 35 °C (Max. 45 °C). Questa tecnica è la garanzia di una crema sempre morbida anche dopo averla scongelata.

GLASSA PER SPRUZZO

400 g	Glassa neutra absolu cristal
40 g	Acqua
440 g	Peso totale

Portare ad ebollizione la glassa Absolu Cristal con l'acqua e mixare.
Spruzzare subito con la pistola a circa 80 °C.

GLASSA CROCCANTE ÉCLAT D'OR

1000 g	DULCEY 35%
120 g	Éclat d'or
100 g	Olio di vinacciolo
1220 g	Peso totale

Sciogliere il cioccolato e l'olio a 35 °C, aggiungere l'Éclat d'or.
Glassare a 35 °C e lasciar cristallizzare nel frigorifero.

MONTAGGIO E FINITURA

Realizzare il sablé pressato sfogliato e con un cucchiaino cospargerne 150 g per cerchio di 16 cm di Ø poi comprimerlo in maniera regolare. Togliere dalla cornice e conservare in frigorifero. Alla tasca senza bocchetta, dressare circa 120 g di albicocca candita sul sablé. Alla tasca munita di una bocchetta di 10 mm dressare regolarmente circa 200 g di cremoso al cioccolato sul confit in maniera irregolare. Per finire, dressare al di sopra in maniera irregolare circa 20 g di confit sul cremoso. Surgelare il tutto. Con della glassa Absolu cristal calda, spruzzare le torte. Per terminare i decori delle torte, alla tasca senza bocchetta e del croccante Éclats d'or rivestire tutto il contorno della torta. Temperare del cioccolato Dulcey, incollare con un pò d'olio dei fogli siliconati su teglie ben piatte. Stendere e lisciare il cioccolato, cospargere subito qualche pezzo di albicocca secca. Lasciar cristallizzare a 17 °C. Disporre qualche pezzo di cioccolato Dulcey e le albicocche. Aggiungere un logo personalizzato.