



Gourmand

La tavoletta dell'École Valrhona

PREVEDERE

2000 g **EXTRA BITTER 61%**
700 g **Gianduja nocciola fondente 34%**
70 g **Torrone di xixona**
40 g **Uva nera**
30 g **Sesamo cristallizzato**
120 g **Streuzel mandorla**
2960 g **Peso totale**

SESAMO CRISTALLIZZATO

300 g **Sesamo**
150 g **Zucchero semolato**
50 g **Acqua minerale**
500 g **Peso totale**

Cuocere lo zucchero e l'acqua a 118 °C, aggiungere il sesamo, sabbare e tostare in forno a 15 °C per 12 min.

STREUZEL MANDORLA

300 g **Zucchero rosso**
300 g **Farina T45**
300 g **Farina di mandorle**
300 g **Burro**
1200 g **Peso totale**

Mescolare con la frusta a foglia tutti gli ingredienti secchi e aggiungervi il burro freddo a dadini. Lasciare sabbare e quindi, una volta amalgamato, realizzare dei tubi e congelare. Passare al tritatutto e riporre in congelatore.

MONTAGGIO E FINITURA

Foderare generosamente gli stampi con EXTRA BITTER 61% temperato.

Temperare il Gianduja a 24 °C e aggiungere i diversi ingredienti (streuzel, uva, sesamo, granella di arachidi e scaglie di torrone).

Riempire gli stampi foderati e lasciare cristallizzare a 15 °C.