



Ciflo



Nicolas Riveau
CHEF PASTICCERE FORMATORE
 VALRHONA

CREMA INSPIRATION MANDORLA

965 g	Latte intero UHT
645 g	Panna liquida 35 %
30 g	Zucchero semolato
10 g	Pectina X58
340 g	INSPIRATION MANDORLA
3	Baccelli di vaniglia
1990 g	Peso totale

Riscaldare la panna e mettere in infusione le bacche di vaniglia.
 A 50 °C aggiungere lo zucchero mescolato in precedenza con la pectina X58. Portare ad ebollizione.
 Gradualmente versare sull'INSPIRATION MANDORLA sciolta.
 Mixare appena possibile per perfezionare l'emulsione.
 Colare a 50 °C.
 Questa gelée non va congelata.

CONFIT DI FRAGOLE

140 g	Polpa di fragola
30 g	Polpa di lampone
10 g	Zucchero semolato
1 g	Pectina NH
1 g	Succo di limone giallo
182 g	Peso totale

Scaldare la polpa e il glucosio a 40 °C, poi aggiungere il mix zucchero semolato + pectina.
 Portare ad ebollizione e aggiungere il succo di limone.
 Mettere in frigofero.

MARMELLATA DI FRAGOLE

330 g	Fragole
170 g	Confit di fragole
500 g	Peso totale

Mescolare il confit con le fragole tagliate a brunoise (dadini piccoli).

CROCCANTE ÉCLAT D'OR INSPIRATION MANDORLA

180 g	INSPIRATION MANDORLA
120 g	Éclat d'or
3 g	Fior di sale
303 g	Peso totale

Mescolare l'INSPIRATION MANDORLA temperato con l'Éclat d'Or e il fior di sale.

MONTAGGIO E FINITURA

Mescolare l'INSPIRATION MANDORLA temperato con l'Éclat d'Or e il fior di sale.
 Preparare e versare la crema INSPIRATION MANDORLA.
 Riporre in frigorifero per qualche ora.
 Depositare la marmellata di fragole, quindi cospargere di croccante.