



ORIWA

Una receta original de Baptiste Sirand
Chef pastelero en la École Valrhona

CALCULADA PARA 24 PZA/S

CREMOSO ACEITE DE OLIVA

180 g	Leche entera UHT
250 g	CHOCOLATE OPALYS 33%
260 g	Aceite de oliva

Calentar la leche, emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate fundido. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir el aceite de oliva y batir de nuevo. Dejar cristalizar en la nevera.

BIZCOCHO ACEITE DE OLIVA LIMÓN

180 g	PASTA DE ALMENDRAS DE PROVENZA 50 %
120 g	Huevos enteros
6 g	Vaina de vainilla de Tahití NOROHY
13 g	Harina T55
13 g	Fécula
1 g	Flor de sal
3 g	Corteza de limón
70 g	Aceite de oliva

Montar al lazo la pasta de almendras con los huevos y la vainilla raspada.

Tamizar la harina y la fécula juntas, añadir la flor de sal.

Picar las cortezas de limón amarillo y mezclarlas con el aceite de oliva.

Mezclar las dos masas juntas y acabar incorporando la harina, la fécula y la flor de sal.

CONFITADO DE LIMÓN

40 g	Azúcar
9 g	Pectina NH
210 g	Pulpa de limón triturado
170 g	Zumo de limón
75 g	Azúcar
2 g	Vaina de vainilla de Tahití NOROHY

Mezclar la pequeña cantidad de azúcar con la pectina.

Calentar la pulpa de limón triturado, el zumo de limón, la cantidad grande de azúcar y la vainilla. A 40 °C añadir el azúcar y la pectina después llevar a ebullición.

PASTA DULCE VAINILLA

150 g	Mantequilla seca 84%
2 g	Sal
110 g	Azúcar glas
40 g	Almendra blanqueada en polvo extra fina
65 g	Huevos enteros
75 g	Harina T55
210 g	Harina T55
6 g	Vaina de vainilla de Tahití NOROHY

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal fina, el azúcar glas, la almendra en polvo, la vainilla anteriormente raspada, los huevos y la primera cantidad de harina. Atención, no montar la mezcla. Cuando la mezcla sea homogénea, añadir la segunda cantidad de harina, de manera rápida.

PINTURA VAINILLA

220 g	Yemas de huevo
55 g	Nata UHT 35%
22 g	Vaina de vainilla de Tahití NOROHY

Batir las yemas, la nata y la vainilla.

ABSOLU CÚRCUMA

700 g	Nappage Absolu Cristal
70 g	Agua
14 g	Vaina de vainilla de Tahití NOROHY
2,8 g	Cúrcuma

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua, la vainilla y la cúrcuma en polvo.

MOUSSEUX VAINILLA

3 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
15 g	Agua para hidratación
60 g	Nata UHT 35 %
20 g	Vaina de vainilla de Tahití NOROHY
25 g	Azúcar
290 g	Nata UHT 35 %

Hidratar la gelatina con el agua.

Llevar a ebullición la primera cantidad de nata con la vainilla. Dejar infusionar 15 minutos.

Colar por el chino, añadir el azúcar y volver a calentar, añadir la gelatina.

Montar la segunda cantidad de nata espumosa.

Realizar la mezcla a 55 °C.

GLASEADO ABSOLU PARA PULVERIZAR VAINILLA

710 g	Nappage Absolu Cristal
71 g	Agua
21 g	Vaina de vainilla de Tahití NOROHY

Llevar a ebullición el glaseado Absolu Cristal neutro con el agua y la vainilla, y pulverizar la mezcla aún líquida a 80 °C.

Realizar el cremoso aceite de oliva, el bizcocho, la pintura, el absolu cúrcuma y el limón confitado. Reservar.

Realizar la pasta dulce, extender entre dos hojas guitarra y congelar.

Cortar tiras después moldear las tartaletas de 6.5 cm de diámetro. Cocer a 145 °C durante unos 15 minutos.

Verter 15 g de bizcocho en cada tartaleta después cocer a 165 °C unos 7 minutos.

Pulverizar la pintura vainilla sobre los bordes de la tartaleta al sacarlas del horno y volver a poner en el horno 2 minutos a 165 °C.

En un molde semiesfera de silicona de 7 cm, encamisar los bordes con una capa muy fina de Absolu cúrcuma para que el Absolu haga burbuja. Congelar.

Realizar el mousseux vainilla, escudillar 15 gr por encima del absolu cúrcuma. Congelar. Desmoldar y aplicar un velo de glaseado Absolu vainilla anteriormente calentado a 80 °C y mantener en congelación.

En el fondo de la tarta, escudillar 5 gr de confitado de limón sobre el bizcocho.

Alisar a nivel del cremoso aceite de oliva y colocar el mousseux vainilla.

