

Atacama Di Pasqua



David Briand
CHEF PASTICCERE FORMATORE
VALRHONA

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

1195 g

CREMOSO JIVARA

1100 g Crema inglese di base
550 g JIVARA 40%
1650 g Peso totale

Quando la crema inglese è calda e passata al colino cinese, emulsionare utilizzando la spatola di silicone con la copertura fusa (come per una ganache) in modo da ottenere una consistenza liscia, brillante ed elastica. Per perfezionare l'emulsione, mescolare la miscela, facendo attenzione a non incorporare aria e lavorare ad una temperatura superiore a 35 °C. Questa tecnica garantisce di ottenere una crema sempre elastica, anche dopo lo scongelamento. Lasciar cristallizzare in frigorifero.

GELATINA MANGO E FRUTTO DELLA PASSIONE

15 g Pectina NH
385 g Zucchero
7 g Gelatina
765 g Polpa di mango
425 g Polpa di frutto della passione
1597 g Peso totale

Mescolare lo zucchero e la pectina.
Reidratare la gelatina in 5 volte il suo peso in acqua fredda.
Riscaldare le polpe a 40 °C aggiungere a pioggia la miscela zucchero/pectina e portare ad ebollizione.
Aggiungere la gelatina reidratata.

STREUSEL NOCCIOLA

40 g Burro disidratato 84%
40 g Zucchero di canna
40 g Farina T45
40 g Farina di nocciole
160 g Peso totale

Con uno sbattitore, mescolare le polveri insieme al burro a cubetti freddo.
Passare la pasta fredda attraverso una griglia di 4 mm o una per candire per ottenere dei granuli regolari.
Conservare in frigorifero o nel congelatore fino al momento della cottura.
Cuocere in forno a 150/160 valvola aperta° C fino a ottenere un colore ambrato.

BISCOTTO MORBIDO ALLA NOCCIOLA

715 g Farina di nocciole
575 g Zucchero semolato
285 g Burro disidratato 84%
1050 g Uova intere
230 g Albumi
45 g Zucchero semolato
2900 g Peso totale

Montare nella planetaria la farina di nocciole, lo zucchero e le uova poi mixare e aggiungere il burro.
Nel frattempo montare gli albumi con lo zucchero.
Amalgamare delicatamente i due composti.
Cuocere a 180 °C per 15-20 minuti.

GLASSA AL LATTE

20 g Gelatina in polvere 200 bloom
155 g Acqua
275 g Zucchero
275 g Glucosio
180 g Latte concentrato dolce
300 g JIVARA 40%
1205 g Peso totale

Reidratare la gelatina in 5 volte il suo peso in acqua fredda.
Portare a 104 °C l'acqua, lo zucchero e il glucosio, quindi stemperare con il latte concentrato zuccherato.
Incorporare la massa di gelatina precedentemente sciolta in microonde.
Emulsionare il tutto sulla copertura sciolta.
Perfezionare l'emulsione utilizzando un mixer.
Lasciare cristallizzare a 4 °C idealmente una notte prima dell'utilizzo.

MOUSSE LEGGERA JIVARA 40%

300 g Latte intero
10 g Gelatina
820 g JIVARA 40%
1205 g Panna liquida 35 %
2335 g Peso totale

Riscaldare il latte e aggiungere la gelatina idratata. Versare circa 1/3 di liquido caldo sulla copertura precedentemente sciolta. Mescolare con una frusta per ottenere una consistenza liscia, elastica e lucida, segno di un'emulsione avviata. Aggiungi il resto del latte mantenendo questa texture. Mixare per perfezionare l'emulsione. Quando la miscela è a 30/35 °C incorporare la panna montata. Colare immediatamente. Surgelare.

NOCCIOLE SABLÉ

100 g Nocciole
50 g Zucchero semolato
15 g Acqua
1 g Fior di sale
166 g Peso totale

Tostare le nocciole a 150 °C per circa 12 minuti.
Cuocere lo zucchero e l'acqua a 115 °C.
Versare le nocciole e il fior di sale sullo zucchero cotto.
Sbriciolare il tutto e lasciar raffreddare su una teglia.

GLASSA ABSOLU DA SPRUZZARE (à retrouver sur essentiels.valrhona.com)

1100 g

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare il cremoso, la glassatura e la gelatina. Versare la gelatina in alcuni stampi a uovo (cod.: H41). Preparare e cuocere lo streusel. Stendere 4 placche di biscotto da 750 g ciascuna, quindi cospargere 150 g di streusel cotto su una delle placche. In un quadrato da 60x40 cm disporre la placca di biscotto con lo streusel, quindi stendere 550 g di cremoso Jivara. Ripetere l'operazione fino a ottenere 4 placche di biscotto e 3 strati di cremoso. Surgelare. Tagliare dei quadrati di 14 cm di lato che serviranno da inserti. Preparare la mousse leggera e versarne 330 g in quadrati da 16 cm e 4 cm di altezza. Togliere immediatamente l'inserto per realizzare un montaggio al contrario e surgelare il tutto. Togliere dalla cornice, quindi glassare gli entremet con la glassatura al latte riscaldata a 35-40°C, lisciare e posizionare su un cartone. Utilizzando una pistola e il Nappage Absolu da spruzzare, distribuire la gelatina al mango/frutto della passione sulle mezze uova. Disporre le mezze uova in modo irregolare assicurandosi che ve ne sia almeno uno per parte di entremets. Temperare della copertura al latte e stenderla in uno strato sottile tra 2 fogli chitarra colorati. Prima della cristallizzazione, cappare delle forme di uova e praticare un foro tondo al centro. Lasciare cristallizzare. Disporre le decorazioni sulle mezze uova di gelatina, terminare con mezze nocciole sabbiate e un logo.