



Symphonie

Una ricetta originale
dell'École Valrhona

CREMOSO INSPIRATION YUZU

135 g Polpa di frutta
10 g Glucosio DE 38/40
5 g Gelatina in polvere 220 Bloom
20 g Acqua d'idratazione
210 g INSPIRATION YUZU
265 g Panna UHT 35%
645 g **Peso totale**

Riscaldare la polpa con il glucosio a circa 80°C, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
Versare progressivamente sul cioccolato fuso.
Mixare appena possibile per perfezionare l'emulsione.
Aggiungere la panna fredda.
Mescolare ancora. Lasciar cristallizzare in frigorifero.

NAMELAKA OPALYS VANIGLIA

120g Latte intero UHT
1 Baccello di vaniglia
10 g Glucosio DE 38/40
3 g Gelatina in polvere 220 Bloom
15 g Acqua d'idratazione
220 g OPALYS 33%
240 g Panna UHT 35%
608 g **Peso totale**

Far bollire il latte insieme ai baccelli di vaniglia grattati.
Lasciare in infusione per 2 ore circa, poi filtrare e completare il peso con un po' di latte.
Scaldare l'infuso al latte insieme al glucosio.
Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
Versare progressivamente sul cioccolato sciolto.
Mixare per perfezionare l'emulsione. Aggiungere la panna liquida fredda. Mescolare nel mixer. Lasciar cristallizzare in frigorifero, possibilmente per tutta la notte.

SABLÉ PRESSATO INSPIRATION YUZU

280 g Pasta sablée mandorle
180 g Éclat d'or
280 g INSPIRATION YUZU
740 g **Peso totale**

In un frullatore, sbriciolare la pasta sablée cotta poi incorporare l'Éclat d'or e la copertura di frutta sciolta. Suggerimento: Si consiglia di utilizzare la pasta sablée rimasta dalle vostre altre creazioni.

PASTA FROLLE ALLE MANDORLE

140 g Farina T55
70 g Burro disidratato 84%
50 g Zucchero a velo
18 g Farina di mandorla sbiancata
1 g Sale
30 g Uova intere
309 g **Peso totale**

Incorporare le farine con il burro freddo tagliato a cubetti.
Quando il tutto è omogeneo, aggiungere le uova fredde.
Impastare fino a quando non si sarà ottenuta una pasta omogenea.
Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.
Cuocere in forno a 150°C.

GLASSA ABSOLU DA SPRUZZARE

220 g Absolu Cristal
20 g Acqua
220 g **Peso totale**

Portare a ebollizione la glassa neutra Absolu Cristal con l'acqua.
Spruzzare subito con una pistola a circa 80°C.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare il cremoso, il namelaka e il sablé pressato. Realizzare degli shortbread di sablé pressati (circa 30 g) per mezzo di un cerchio di 6,5 cm di diametro. Conservare in frigorifero. Realizzare una spirale di cremoso sul shortbread di sablé pressato (circa 20 g) per mezzo di una tasca provvista di una bocchetta di 6 mm di diametro. Conservare nel congelatore. Realizzare sulla spirale delle gocce di Namelaka (circa 25 g) usando una tasca con bocchetta unita del diametro di 6 mm. Congelare. Aggiungere un velo di glassa neutra.
Cospargere con Perle croccanti Opalys e disporre un disco di Inspiration curvo di 7 cm di diametro.