

# Saint Trop' vaniglia yuzu



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Saint Trop' vaniglia yuzu

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 1 tropézienne per 6 persone

## Da preparare il giorno prima:

Ganache montata  
IVOIRE 35% Vaniglia  
Cremoso INSPIRATION YUZU  
Impasto per brioche

## Da preparare il giorno stesso:

Bagna allo yuzu  
Montaggio

## GANACHE MONTATA IVOIRE 35% VANIGLIA

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo: 12 ore

115g Panna liquida 35%  
15g Miele di acacia  
1 Baccello di vaniglia  
NOROHY  
170g Cioccolato  
IVOIRE 35%  
310g Panna liquida 35%  
fredda

Scaldare i 115g di panna liquida con il miele e i semi del baccello di vaniglia. Versare in tre volte sul cioccolato **IVOIRE 35%** precedentemente fuso, mescolando con una spatola.

Aggiungere gradualmente i 310g di panna liquida fredda e mixare il tutto con un frullatore a immersione.

Conservare in frigorifero per una notte intera.

## CREMOSO INSPIRATION YUZU

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di riposo: 12 ore

50g Polpa di yuzu  
1g Gelatina in polvere  
5g Acqua fredda  
90g **INSPIRATION YUZU**  
95g Panna liquida 35%  
fredda

Reidratare la gelatina nell'acqua fredda.

Scaldare la polpa di yuzu a 80°C, quindi aggiungere la gelatina reidratata.

Versare progressivamente sull'**INSPIRATION YUZU** precedentemente sciolta.

Mixare con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione.

Aggiungere la panna liquida fredda all'emulsione.

Mescolare di nuovo e versare il preparato in un recipiente. Ricoprire con della pellicola a contatto e lasciare cristallizzare in frigorifero una notte.

## BAGNA ALLO YUZU

Tempo di preparazione: 15 minuti

60g Polpa di yuzu o polpa  
di limone  
40g Zucchero semolato  
20g Acqua

Mettere tutti gli ingredienti in una casseruola e portare a bollore.

Conservare in frigorifero fino al completo raffreddamento.

Vivete un'esperienza golosa alla Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri atelier e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cité du Chocolat Valrhona: [www.citeduchocolat.com](http://www.citeduchocolat.com) / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia     [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)

# Saint Trop' vaniglia yuzu

(seguito)

## IMPASTO PER BRIOCHE

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di riposo: 12 ore

220 g	Farina 00
110 g	Uova
20 g	Latte intero
20 g	Zucchero semolato
5 g	Sale
6 g	Lievito fresco
130 g	Burro
1	Tuorlo per la doratura
10 g	Zucchero cristallo o zucchero in grani

Mescolare tutti gli ingredienti, tranne il burro. Impastare con lo sbattitore per circa 10 minuti. Aggiungere gradualmente il burro a pezzetti (dev'essere freddo ma morbido) e impastare fino a quando l'impasto si stacca. Idealmente, la temperatura dell'impasto deve essere compresa tra 24 e 25°C al termine.

Realizzare una sfera con l'impasto, metterla in un recipiente e lasciarla riposare per 2 ore a temperatura ambiente. Ripiegare la pasta e lasciar riposare una notte in frigorifero.

Pesare e formare 7 palline di impasto di 70 g ciascuna. Disporle a forma di margherita in dei cerchi precedentemente unti di 22 cm di diametro. Lasciar lievitare per 2 ore al massimo a 25°C in un ambiente umido.

Con un pennello, stendere un tuorlo sull'impasto in modo che ottenga un colore dorato durante la cottura. Infine spolverizzare con zucchero a velo o zucchero semolato. Cuocere a 170°C in forno ventilato per 18 minuti.

## MONTAGGIO

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tagliare la brioche cotta a metà. Inzuppate ogni lato con la bagna allo yuzu.


Sbattere\* la ganache montata al cioccolato **IVOIRE 35%** alla vaniglia fino ad ottenere una consistenza morbida, adatta a essere lavorata con la tasca. Con una tasca munita di bocchetta scanalata, guarnire il fondo realizzando delle rosette. Con una tasca senza bocchetta, tagliare finemente l'estremità e posizionare il cremoso **INSPIRATION YUZU** tra le rosette. Ricoprire con l'altra metà della brioche, poi cospargere dello zucchero a velo.

*\*Sbattere una ganache montata significa sbatterla in uno sbattitore a velocità media e costante per incorporare l'aria e ottenere così una consistenza adatta a essere lavorata con la tasca.*

### Il consiglio dei maestri pasticceri

Per la brioche, il tempo di lievitazione dipende dalla temperatura alla fine dell'impasto. Più l'impasto è caldo, minore è il tempo di lievitazione. Oltre i 26-28°C, si può accorciare il tempo di lievitazione. Sopra i 28°C, fermare la lievitazione mettendolo nel congelatore per circa 1 ora prima di rimetterlo in frigorifero. Una brioche ben cotta dovrebbe raggiungere i 93°C al cuore (basta possedere un termometro). Ripiegare l'impasto per brioche consente di eliminare i primi gas di fermentazione emessi dal lievito.

Vivete un'esperienza golosa alla Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri atelier e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cité du Chocolat Valrhona: [www.citeduchocolat.com/](http://www.citeduchocolat.com/) Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia     [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)