

# Symphonie

UNE RECETTE DE  
L'ÉCOLE VALRHONA

Recette calculée pour 24 pièces.

## CRÉMEUX INSPIRATION

* Pulpe de fruit	Chaque fruit avec le glucose jusqu'à environ 80°C, ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
10 g Glucose DE 38/40	Verser progressivement sur la couverture fondue.
5 g Gélatine en poudre 220 Bloom	Mixer dès que possible pour parfaire l'émulsion.
20 g Eau d'hydratation	Ajouter la crème froide.
* <b>INSPIRATION</b>	Mixer de nouveau.
265 g Crème UHT 35%	Laisser cristalliser au réfrigérateur.

## NAMELAKA OPALYS VANILLE

120 g Lait entier UHT	Porter le lait à ébullition avec les gousses de vanille grattées.
1 Gousse de vanille	Infuser environ 2 heures puis chinoiser et compléter le poids de lait.
10 g Glucose DE 38/40	Chauffer le lait infusé avec le glucose.
3 g Gélatine en poudre 220 Bloom	Ajouter la gélatine préalablement réhydratée.
15 g Eau d'hydratation	Verser progressivement sur la couverture fondue.
220 g <b>OPALYS 33%</b>	Mixer pour parfaire l'émulsion.
240 g Crème UHT 35%	Ajouter la crème liquide froide.
	Mixer de nouveau.
	Laisser cristalliser idéalement une nuit au réfrigérateur.

## PÂTE SABLÉE AMANDES

140 g Farine T55	Sabler les poudres avec le beurre froid coupé en cube.
70 g Beurre sec 84%	Lorsqu'il n'y a plus de morceaux, ajouter les œufs froids.
50 g Sucre glace	Stopper le mélange dès l'obtention d'une pâte homogène.
18 g Amande blanchie poudre	Réserver au réfrigérateur ou étaler aussitôt.
1 g Sel	Cuire au four à 150° C.
30 g Œufs entiers	

## SABLÉ PRÉSSÉ INSPIRATION

280 g Pâte sablée amandes	Au mélangeur, émietter la pâte sablée cuite puis incorporer l'Éclat d'or et la couverture de fruits fondue.
180 g Éclat d'or	<i>Astuce : vous pouvez évidemment utiliser les chutes de votre pâte sablée que vous utilisez au quotidien dans vos autres fabrications.</i>
* <b>INSPIRATION</b>	

## NAPPAGE ABSOLU À PULVÉRISER

200 g Absolu cristal	Porter à ébullition le nappage neutre Absolu cristal avec l'eau.
20 g Eau	Pulvériser aussitôt à l'aide d'un pistolet à environ 80°C.

## MONTAGE ET FINITION

### Montage :

Préparer le crémeux, le namelaka et le sablé pressé.

Réaliser des palets de sablé pressé (environ 30 g) à l'aide d'un cercle de 6,5 cm de diamètre.

Réserver au réfrigérateur.

Réaliser une spirale de crémeux sur le palet de sablé pressé (environ 20 g) à l'aide d'une poche muni d'une douille unie de 6 mm de diamètre.

Réserver au congélateur.

Réaliser sur la spirale des gouttes de Namelaka (environ 25 g) à l'aide d'une poche munie d'une douille unie de 6 mm de diamètre.

Surgeler.

Déposer un voile de nappage neutre.

### Finition :

Parsemer de perles Opalys et déposer un disque d'Inspiration galbé de 7 cm de diamètre.

	FRAISE	PASSION	FRAMBOISE	YUZU
	135 g Pulpe de fraise	135 g Pulpe de passion	135 g Pulpe de framboise	135 g Pulpe de yuzu
Crémeux Inspiration	<b>185 g INSPIRATION</b>	<b>210 g INSPIRATION</b>	<b>175 g INSPIRATION</b>	<b>210 g INSPIRATION</b>
Sablé pressé Inspiration	<b>280 g INSPIRATION</b>	<b>280 g INSPIRATION</b>	<b>280 g INSPIRATION</b>	<b>280 g INSPIRATION</b>

