



# Sinfonía

Una receta original de la  
École Valrhona

## CREMOSO INSPIRATION YUZU

135 g Pulpa de fruta  
10 g Glucosa DE 38/40  
5 g Gelatina en polvo 220 Bloom  
20 g Agua de hidratación  
210 g INSPIRATION YUZU  
265 g Nata UHT 35%  
645 g **Peso total**

Calentar la pulpa con la glucosa hasta unos 80 °C, añadir la gelatina hidratada con anterioridad.  
Verter progresivamente sobre la cobertura fundida.  
Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.  
Añadir la nata fría.  
Batir de nuevo.  
Dejar cristalizar en la nevera.

## NAMELAKA OPALYS VAINILLA

120g Leche entera UHT  
1 Vaina de vainilla  
10 g Glucosa DE 38/40  
3 g Gelatina en polvo 220 Bloom  
15 g Agua de hidratación  
220 g OPALYS 33%  
240 g Nata UHT 35%  
608 g **Peso total**

Hervir la leche con las vainas de vainilla raspadas.  
Infundir unas 2 horas después colar y completar el peso de la leche.  
Calentar la leche infundida con la glucosa.  
Añadir la gelatina anteriormente rehidratada.  
Verter progresivamente sobre la cobertura fundida.  
Batir para perfeccionar la emulsión. Añadir la nata líquida fría. Batir de nuevo.  
Dejar cristalizar idealmente una noche en la nevera.

## SABLÉ PRENSADO INSPIRATION YUZU

280 g Pasta sablée almendras  
180 g Éclat d'or  
280 g INSPIRATION YUZU  
740 g **Peso total**

En la mezcladora, desmigalar la pasta sablée cocida después incorporar el Éclat d'or y la cobertura de frutas fundida. Truco: Evidentemente puede utilizar los restos de la pasta sablée que utiliza habitualmente en el resto de sus fabricaciones.

## MASA SABLÉE DE ALMENDRA

140 g Harina T55  
70 g Mantequilla seca 84%  
50 g Azúcar glas  
18 g Polvo de almendras blanqueadas  
1 g Sal  
30 g Huevos enteros  
309 g **Peso total**

Sablar los polvos con la mantequilla fría cortada en dados.  
Cuando ya no hay trozos añadir los huevos fríos.  
Parar la mezcla cuando se obtenga una pasta homogénea.  
Reservar en la nevera o extender enseguida.  
Cocer en el horno a 150 °C.

## GLASEADO ABSOLU PARA PULVERIZAR

220 g Absolu cristal  
20 g Agua  
220 g **Peso total**

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua.  
Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80 °C.

## MONTAJE Y ACABADO

Preparar el cremoso, la namelaka y el sablé prensado. Realizar discos de sablé prensado (unos 30 g) con un aro de 6,5 cm de diámetro.  
Reservar en la nevera. Realizar una espiral de cremoso sobre el disco de sablé prensado (unos 20 g) con ayuda de una manga con boquilla de 6 mm de diámetro. Reservar en la nevera. Realizar sobre la espiral gotas de Namelaka (unos 25 g) con una manga con boquilla de 6 mm de diámetro. Congelar. Depositar un velo de glaseado neutro.  
Españcir Perlas crujientes Opalys y colocar un disco de Inspiration curvado de 7 cm de diámetro.