

Saint Trop' vainilla yuzu




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Saint Trop' vainilla yuzu

UNA RECETA ORIGINAL DE *la École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 1 tarta tropézienne para 6 personas

El día de antes:

Ganache montada
IVOIRE 35 % vainilla
Cremoso INSPIRATION
YUZU
Masa de brioche

El mismo día:

Sirope de empapado
de yuzu
Montaje

GANACHE MONTADA IVOIRE 35 % VAINILLA

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 12 horas

115 g	Nata líquida entera	Calentar los 115 g de nata con la miel y los granos de vainilla. Verter en tres veces sobre el chocolate IVOIRE 35 % fundido sin dejar de remover con la lengua pastelera.
15 g	Miel de acacia	
1	Vaina de vainilla NOROHY	Añadir progresivamente los 310 g de nata líquida fría y batir con una batidora de brazo.
170 g	Chocolate IVOIRE 35 %	
310 g	Nata líquida entera fría	Reservar en la nevera durante toda la noche.

CREMOSO INSPIRATION YUZU

Tiempo de preparación: 10 minutos

Tiempo de reposo: 12 horas

50 g	Pulpa de yuzu	Hidratar la gelatina en el agua fría.
1 g	Gelatina en polvo	Calentar la pulpa de yuzu hasta que alcance 80 °C y añadir la gelatina hidratada.
5 g	Agua fría	Verter progresivamente sobre el INSPIRATION YUZU previamente fundido. Batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión. Añadir la nata líquida fría a esta emulsión.
90 g	INSPIRATION YUZU	
95 g	Nata líquida entera fría	Batir de nuevo y verter la preparación en una bandeja. Filmar a piel y dejar cristalizar en la nevera toda la noche.

SIROPE DE EMPAPADO DE YUZU

Tiempo de preparación: 15 minutos

60 g	Pulpa de yuzu o de limón	Meter todos los ingredientes en una cacerola y llevar a ebullición.
40 g	Azúcar	Reservar en la nevera hasta que se enfríe completamente.
20 g	Agua	

Saint Trop' vainilla yuzu

(continuación)

MASA DE BRIOCHE

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de reposo: 12 horas

220 g Harina T45
110 g Huevos
20 g Leche entera
20 g Azúcar
5 g Sal
6 g Levadura fresca
130 g Mantequilla

1 Yema para pintar
la masa
10 g Azúcar perlado
o cristalizado

Mezclar todos los ingredientes excepto la mantequilla. Amasar con la batidora durante unos 10 minutos. Incorporar poco a poco la mantequilla en trozos (fría pero blanda) hasta que la masa se desprege de las paredes del bol. Idealmente la temperatura de la masa debe estar entre 24 y 25 °C al final del amasado.

Hacer una bola y dejar que leve en un bol durante 2 horas a temperatura ambiente. Plegar la masa y reservar en la nevera durante una noche.

Hacer bolas de masa de 70 g y colocarlas en forma de margarita en aros de 22 cm de diámetro engrasados con aceite. Dejar levar máximo 2 horas a 25 °C a temperatura ambiente.

Con un pincel, pintar con yema de huevo para que se dore durante el horneado. Por último, esparcir azúcar perlado o cristalizado. Hornear a 170 °C en horno ventilado durante 18 minutos.

MONTAJE

Tiempo de preparación: 30 minutos

Cortar el brioche por la mitad. Empapar las dos partes en el sirope de yuzu.

Montar* la ganache de chocolate **IVOIRE 35 %** hasta obtener una textura que se pueda manejar con la manga. Con una manga con una boquilla acanalada, rellenar la base con rosetones. Hacer un pequeño corte en la punta de una manga sin boquilla y escudillar cremoso de **INSPIRATION YUZU** entre los rosetones. Cubrir con la otra mitad del brioche y espolvorear azúcar glas. ¡Ya está listo para degustar!

*Montar una ganache significa batirla con las varillas en la batidora a velocidad media y constante para incorporar aire y obtener una textura que se pueda manejar con la manga.

Consejo del chef

El tiempo de levado del brioche dependerá de la temperatura de la masa al final del amasado. Cuanto más caliente esté la masa, menos tiempo necesitará para levar. Si se encuentra entre 26-28 °C, reducir el tiempo de levado. Si supera los 28 °C, meter la masa en el congelador 1 hora antes de colocarla de nuevo en la nevera. Un brioche bien hecho deber estar a 93 °C en el centro (es necesario utilizar un termómetro). Plegar la masa de brioche permite expulsar el gas de fermentación generado durante el levado.