



COLLEZIONE PASQUA

Raccolta



Ricetta calcolata per 24 desserts



VALRHONA

IMAGINONS LE MEILLEUR DU CHOCOLAT®



Una ricetta originale di Nicolas Riveau

Chef pasticcere all'École Valrhona (Tain l'Hermitage)

GANACHE MONTATA OPALYS MANDORLA

280 g	Panna UHT 35%	: Riscaldare la quantità minore di panna con lo zucchero invertito, il glucosio e i baccelli di vaniglia. Lasciare in infusione per 10 minuti al coperto. Filtrare. Versare gradualmente la miscela calda sul cioccolato e il burro di cacao fusi insieme per creare un'emulsione. Mixare il prima possibile per completare l'emulsione. Aggiungere la quantità grande di panna liquida fredda e la pasta di mandorle a dadini, emulsionare nuovamente. Conservare in frigorifero e lasciar cristallizzare preferibilmente una notte intera.
30 g	Zucchero invertito	
30 g	Glucosio DE38/40	
2	Baccelli di vaniglia	
110 g	OPALYS 33%	
40 g	Burro di cacao	
520 g	Panna UHT 35%	
190 g	Pasta di mandorle di Provenza 70%	

GELÉE DI FRAGOLA

410 g	Polpa di fragola	: Riscaldare la polpa di fragola con il glucosio a 40 °C. Quindi aggiungere la miscela di pectina e zucchero, portare a ebollizione e finire con la gelatina. Far bollire di nuovo per uno o due minuti. Conservare in frigorifero.
110 g	Glucosio DE38/40	
110 g	Zucchero semolato	
9 g	Pectina NH	
9 g	Gelatina in polvere 220 Bloom	
45 g	Acqua d'idratazione	

PASTA SABLÉE ALLE MANDORLE*

490 g	Farina di grano Tradition Française	: Miscelare le farine con il burro freddo tagliato a cubetti. Quando il tutto è omogeneo, aggiungere le uova fredde. Smettere di impastare ad ottenimento di un impasto omogeneo. Conservare in frigorifero o stendere immediatamente. Cuocere in forno a 150 °C.
250 g	Burro disidratato 84%	
190 g	Zucchero a velo	
65 g	Farina di mandorla sbiancata	
5 g	Sale	
110 g	Uova intere	

BISCOTTO MORBIDO ALLE MANDORLE

120 g	Farina di mandorle pelate	: Montare nella planetaria la farina di mandorle, la quantità maggiore di zucchero e le uova poi aggiungere il burro e continuare a montare. Nel frattempo, montare gli albumi con la piccola quantità di zucchero. Incorporare delicatamente le due miscele. Stendere in cornice e cuocere a 180°C per 15/20 minuti.
100 g	Zucchero semolato	
180 g	Uova intere	
50 g	Burro disidratato 84 %	
40 g	Albumi	
25 g	Zucchero semolato	

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la ganache montata.

Conservare in frigorifero.

Stendere la pasta frolla spessa 2,5 mm.

Ricavare delle tartellette di 7,5 cm di diametro e cuocerle a 150 °C per ottenere un bel colore ambrato.

Disporre sottili fette di fragole in una cornice di 4 mm di spessore e versare la gelée alla fragola. Congelare.

Realizzare il biscuit e versarlo in una cornice di 30 x 40 cm e cuocere per 15 minuti a 180 °C.

Con una tasca munita di bocchetta liscia, versare al centro del piatto circa 25g di ganache montata e posare il fondo della pasta frolla lasciando che la ganache esca da un lato della tartelletta.

Disporre circa 10g di ganache montata e disporre alcuni pezzi di fragole e un disco biscuit di 6 cm di diametro.

Aggiungere nuovamente circa 20g di ganache e posizionare un disco di gelatina alla fragola premendo leggermente.

Decorare i bordi della tartelletta con qualche quarto di fragola e ciliegie, fragoline di bosco e foglie di menta.

**Gli essenziali*

VALRHONA: Opalys 33% (8118) - Burro di cacao (160) - Pasta di mandorle di Provenza 70% (3212).

VALRHONA SIGNATURE: Decoro personalizzato.

Valrhona Italia S.R.L. - Tel.: +39 02317336 - info.italia@valrhona.fr - www.valrhona.com