

Garden Party

Una ricetta originale di Jérémy Aspa
Ricetta calcolata per 24 cakes di 17 x 4,5 cm

Una ricetta sana e di tendenza
con l'uso di semi di chia



— 10 —

Pensateci!

- Valrhona vi propone delle confezioni (18x5,5x7,5mm) per i vostri dolci da viaggio.
- Utilizzate anche le nostre etichette per valorizzare le vostre realizzazioni, creando un effetto di gamma.
- "Le Découvertes" Rif.: 14781 - "Les Gourmandes" Rif.: 14794 -
"Le Degustazioni" Rif.: 14787.



Scatola da dolci da viaggio
Rif.: 18665 - Lotto da 30



- Una pasta deliciosamente fondente agli agrumi di stagione.
- La vostra regione è ricca di sapori, quindi utilizzate gli ingredienti locali nelle vostre ricette e valorizzatela!
- Una torta da viaggio fresca e ricca di vitamine che può essere conservata per una settimana intera.



GANACHE ENTREMETS INSPIRATION YUZU

340g	Latte intero UHT	;	Riscaldare il latte e lo zucchero invertito.
30g	Zucchero invertito	;	Gradualmente versare sull'Inspiration sciolto.
1100g	INSPIRATION YUZU	;	Mixare il prima possibile per completare l'emulsione. Mettere da parte.

BURRO LAVORATO AI SEMI DI CHIA

300g	Burro disidratato 84 %	;	Mescolare il burro ammorbidito con la farina.
75g	Farina di grano Tradition Française	;	Imburrare gli stampi e cospargere di semi di chia per coprire la superficie.
120g	Semi di chia	;	

MASSA CAKE AGRUME CONFIT

1100g	Uova intere	;	Mescolare le uova, lo zucchero semolato e la farina di mandorle.
900g	Zucchero semolato	;	Stemperare la pasta di arancia candita con la polpa di yuzu, la pasta concentrata di yuzu e le scorze e aggiungere alla prima miscela.
590g	Farina di mandorle	;	Setacciare la farina, l'amido e il lievito prima di aggiungere alla miscela base.
120g	Pasta d'arancio candita	;	Aggiungere il burro liquido chiarificato e il latte.
140g	Polpa di yuzu	;	Finire con i cubetti di frutta candita.
80g	Pasta concentrata yuzu	;	
5	Scorze di arancia	;	
5	Scorze di limone	;	
350g	Farina di grano Tradition Française	;	
210g	Amido di mais	;	
20g	Lievito chimico	;	
310g	Burro liquido chiarificato	;	
210g	Latte intero UHT	;	
160g	Albicocca morbida	;	
160g	Mandarino candito in cubetti	;	
160g	Arancia candita in cubetti	;	
160g	Limone candito in cubetti	;	

BAGNA AL YUZU

210g	Acqua	;	Realizzare uno sciroppo con acqua e zucchero, aggiungere il succo di yuzu freddo.
260g	Zucchero semolato	;	
280g	Succo di Yuzu	;	

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la ganache, la bagna e conservare.

Preparare il composto per torte e guarnire con 200g per stampo precedentemente imburrato e cosparsi di semi di chia. Cuocere a 160 °C per circa 16 minuti coperto con carta da forno e una teglia per ottenere un fondo piatto. Bagnare ogni cake con 30g di sciroppo.

Stendere dell'Inspiration di Yuzu precristallizzato tra due fogli chitarra. Prima della cristallizzazione ritagliare dei rettangoli di 17,5 x 4,5 cm (due per torta). Incollare con della ganache un rettangolo di inspiration sulle torte. Usando una tasca con un bocchetta unita da 10 mm, versare 50g di ganache a forma di goccia e posizionare un secondo rettangolo con una leggera pressione. Versare un filo di ganache sul secondo rettangolo per incollare un assortimento di frutta candita (vedi foto).

Terminare con una "decorazione personalizzata con il vostro logo".

INSPIRATION YUZU



19998

"LO **YUZU**, UNA
GRUME **SINGOLARE** E
DAL **CARATTERE**
AFFERMATO, VERO
EMBLEMA
DEL **GIAPPONE**."

VALRHONA: Inspiration Yuzu (19998) - Burro liquido chiarificato (5009).

VALRHONA SIGNATURE: Decoro personalizzato.

SOSA: Paste concentrate yuzu (17789) - Mandarino candito in cubetti (15479) - Arancia candita in cubetti (15839) - Limoni canditi in cubetti (15708).