

Pâquerette

Una ricetta originale di David Briand

Ricetta calcolata per 9 entremet di 16 cm di diametro



STREUSEL PISTACCHIO

110 g	Pistacchi iraniani crudi Sosa	! Macinare i pistacchi in polvere.
110 g	Burro disidratato 84%	! Mescolare allo sbattitore le polveri con il burro freddo a cubetti. Passare la pasta fredda
110 g	Farina T45	! attraverso una griglia di 4 mm o una per candire per ottenere dei granuli regolari.
110 g	zucchero semolato	! Conservare in frigorifero o nel congelatore fino a cottura. Cuocere in forno a 150/160°C.

BISCOTTO MORBIDO AL PISTACCHIO

400 g	Pistacchi iraniani crudi Sosa	! Nel robot da cucina, macinare i pistacchi, la pasta di pistacchi e lo zucchero,
75 g	Pasta pura di pistacchi Sosa	! poi aggiungere le uova per montare il tutto (10 minuti circa).
320 g	zucchero semolato	! Poco prima della fine, incorporare il burro temperato.
590 g	Uova intere	! Nel frattempo montare gli albumi con lo zucchero semolato.
160 g	Burro disidratato 84%	! Mescolare delicatamente le due miscele.
130 g	Albumi d'uovo	
80 g	zucchero semolato	

CONFIT DI FRAGOLA

350 g	Polpa di fragola	! Riscaldare la polpa e il glucosio a 40°C, poi aggiungere lo zucchero semolato
58 g	Glucosio DE38/40	! precedentemente mescolato alla pectina NH.
100 g	zucchero semolato	! Portare a ebollizione, poi aggiungere il succo di limone.
9 g	Pectina NH Sosa	! Conservare in frigorifero o utilizzare subito.
35 g	Succo di limone giallo	

NAMELAKA OPALYS VANIGLIA

370 g	Latte intero UHT	! Far bollire il latte insieme ai baccelli di vaniglia grattati.
5	Baccelli di vaniglia Sosa	! Lasciare in infusione per 2 ore circa, poi filtrare e completare il peso con un po' di latte.
20 g	Glucosio DE38/40	! Scaldare il latte infuso insieme al glucosio. Aggiungere la gelatina precedentemente
9 g	Gelatina in polvere 220 Bloom Sosa	! reidratata.
45 g	Acqua d'idratazione	! A poco a poco versare sul cioccolato sciolto. Mescolare per perfezionare l'emulsione.
690 g	Opalys 33%	! Aggiungere la panna liquida fredda e mescolare di nuovo.
750 g	Panna UHT 35%	! Consigliamo di lasciar cristallizzare per tutta la notte in frigorifero.

MERINGA ITALIANA

100 g	Albumi d'uovo	! Cuocere lo zucchero e l'acqua a 121°C.
160 g	Zucchero semolato	! Versare sugli albumi montati e lasciare montare a meringa.
60 g	Acqua	

MOUSSE MERINGA INSPIRATION FRAGOLA

320 g	Meringa italiana	! Realizzare la meringa italiana e lasciar raffreddare a velocità media.
970 g	Polpa di fragola	! Scaldare la polpa e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
32 g	Gelatina in polvere 220 Bloom Sosa	! A poco a poco versare la polpa calda sulla copertura sciolta. Mixare appena possibile per
160 g	Acqua d'idratazione	! perfezionare l' emulsione. Quando il composto è a 35/40°C, incorporare la meringa
480 g	Inspiration Fragola	! italiana e finire con la panna montata. Colare immediatamente.
480 g	Panna UHT 35%	! Congelare.

GLASSA ALLA FRAGOLA

260 g	Polpa di fragola	! Fare uno sciroppo con lo zucchero, la polpa di frutta e il glucosio, e cuocere il tutto a 104°C.
170 g	Zucchero semolato	! Mescolare in latte concentrato zuccherato e la gelatina precedentemente reidratata,
430 g	Glucosio DE38/40	! poi versare gradualmente sulla copertura sciolta.
340 g	Latte concentrato zuccherato	! Mixare appena possibile per perfezionare l' emulsione.
40 g	Gelatina in polvere 220 Bloom Sosa	! Aggiungere l'Absolu Cristal precedentemente portato a ebollizione con la piccole quantità
190 g	acqua d'idratazione	! di acqua e il colorante per accentuare leggermente il colore. Mixare. Conservare in frigorifero.
510 g	Inspiration Fragola	! Lasciare cristallizzare per 12 ore prima dell'uso.
510 g	Absolu Cristal	! Riscaldare la glassa fino a 35-40°C, mescolare per omogeneizzare ed eliminare al
50 g	Acqua	! massimo le bolle d'aria. Glassare.
Q.B.	Colorante in polvere idro rosso fragola	

MONTAGGIO E FINITURA

Realizzare il confit di fragola, il namelaka Opalys vaniglia e la glassa alla fragola, poi far riposare in frigorifero. Cuocere lo streusel al pistacchio e metterlo da parte.

Realizzare il biscotto morbido al pistacchio e, prima di cuocerlo, cospargerlo di streusel cotto in superficie. Cuocere in uno stampo 60 x 40 cm a 180°C per 20/22 minuti. Tagliare 9 dischetti di biscotto di 14 cm di diametro. Per mezzo di una tasca da pasticciere senza bocchetta, collocare 30 g di confit di fragola a spirale sullo streusel, avendo cura di lasciare un po' di spazio tra ogni spirale. Surgelare. Realizzare delle gocce di namelaka Opalys vaniglia sul confit di fragola per mezzo di una tasca da pasticciere con bocchetta liscia n° 12 (180 g). Surgelare. Collocare delle gocce di confit di fragola (25 g) sul namelaka. Surgelare.

Realizzare la mousse meringa Inspiration Fragola, poi versarne 260 g in ogni cerchio di 16 cm di diametro e collocare l'inserto. Mettere il tutto in congelatore. Per la finitura, stendere un po' di copertura Opalys pre-cristallizzata su un foglio di polietilene, poi tagliare un disco di 16 cm di diametro. Al centro, tagliare un dischetto di 4 cm. Per mezzo di un punteruolo, plasmare un fiore, avendo cura di restare all'interno del disco di 16 cm e di lasciare un po' di spazio attorno al dischetto di 4 cm. Dividere il fiore in due parti uguali. Lasciar cristallizzare tra due lastre a 16°C.

Per mezzo della glassa alla fragola, glassare gli entremet, poi collocare un mezzo fiore sopraelevato con delle gocce di namelaka vaniglia, nonché un logo personalizzato di 3 cm di diametro al centro.