



Ricetta Mandarino

Emmanuele Forcone

SIRHA
COUPE DU MONDE
DE LA PÂTISSERIE

LES VERGERS
boiron

2025-2027 MAIN PARTNER



Purea di mandarino
senza zuccheri aggiunti
Les Vergers Boiron



Purea di yuzu
senza zuccheri aggiunti
Les Vergers Boiron



Concentrato di mandarino
senza zuccheri aggiunti
Les Vergers Boiron

NAMELAKA AL LIME E CIOCCOLATO BIANCO

| | |
|-----------------------------|-------|
| Latte intero | 250 g |
| Scorza di lime | 10 g |
| Sciroppo di glucosio | 12 g |
| Gelatina 170 bloom | 10 g |
| Acqua per la gelatina | 50 g |
| Cioccolato bianco 35% | 370 g |
| Panna liquida 35% | 500 g |

Scaldare il latte, il glucosio e le scorze di lime a circa 60 °C.
Lasciare in infusione per alcuni minuti. Aggiungere la gelatina reidratata e versare poco alla volta sul cioccolato fuso, in modo da ottenere una consistenza elastica e lucida.
Aggiungere la panna liquida fredda a questa preparazione.
Mescolare per alcuni minuti.

GEL AL MANDARINO E YUZU

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Purea di mandarino | 200 g |
| Concentrato di mandarino | 50 g |
| Purea di yuzu | 50 g |
| Zucchero | 40 g |
| Amido | 18 g |

Mescolare la purea di mandarino con il concentrato e aggiungere la purea di yuzu in un bicchiere alto e stretto. Aggiungere lo zucchero e l'amido, quindi versare sulle puree di frutta.
Frullare con un frullatore a immersione fino a ottenere una consistenza densa.
Lasciare riposare 10 minuti, poi emulsionare nuovamente. Conservare in frigorifero.

ANANAS SALTATO

| | |
|----------------------------|-------|
| Burro | 30 g |
| Zucchero | 15 g |
| Ananas a dadini | 150 g |
| Baccello di vaniglia | 1 |

Scaldare il burro fuso con il baccello di vaniglia, aggiungere i pezzi di ananas e farli rosolare per qualche istante.
Aggiungere lo zucchero, togliere dal fuoco e lasciare raffreddare rapidamente.

STREUSEL ALLE NOCCIOLE

| | |
|---------------------------|-------|
| Zucchero di canna | 200 g |
| Farina debole | 200 g |
| Burro | 200 g |
| Polvere di nocciole | 200 g |
| Sale | 2 g |

Mescolare nel robot da cucina il burro ammorbidito e gli altri ingredienti nell'ordine indicato.
Impastare fino a ottenere un composto omogeneo, ridurlo in granuli con un setaccio e lasciarlo riposare nel congelatore.
Cuocere in forno a 150 °C fino a completa doratura.

GLASSA PER RIVESTIMENTO

| | |
|-----------------------------|-------|
| Burro di cacao | 300 g |
| Cioccolato bianco 35% | 300 g |

Fondere separatamente il burro di cacao e il cioccolato.
Mescolare poi le due preparazioni.
Usare a una temperatura di 40/45 °C.

GLASSA LUCIDA AL MANDARINO

| | |
|---------------------------------------|-------|
| Concentrato di mandarino | 25 g |
| Acqua | 40 g |
| Zucchero | 125 g |
| Sciroppo di glucosio | 125 g |
| Gelatina 170 bloom | 8 g |
| Acqua per la gelatina | 40 g |
| Latte condensato zuccherato | 78 g |
| Burro di cacao | 55 g |
| Colorante giallo idrosolubile | |
| Colorante rosso idrosolubile | |

Portare a ebollizione l'acqua, lo zucchero, lo sciroppo di glucosio e il concentrato di mandarino.
Aggiungere quindi il latte condensato zuccherato, mescolare bene, poi incorporare la gelatina.
Infine, aggiungere il burro di cacao e il colorante, quindi frullare il tutto con un frullatore a immersione.