YANN BRYS

# TOURBILL®N

Fotografie di Laurent Rouvrais







# Sommario

# Le crostate

Limone	12	Cioccolato al latte noci pecan	4
Frutti di bosco	17	Fragole di bosco	4
Mango bergamotto	18	Banana al latte	4
Cocco cioccolato	21	Ananas badiana	5
Pompelmo menta pepe di Timut	22	Tiramisù	5-
Caramello nocciola	26	Fico cioccolato confettura al latte	5'
Albicocca torrone	29	Passione combava	6
Pera noce zucchero muscovado	33		
Ciliegia confetto	34		
Bubble mango	39		

# Gli entremets

Chouchou cioccolato	66	Cheesecake	83
Fiore caramello vaniglia arancia	70	Charlotte di lamponi	84
Cioccolato intenso	75	Mango yuzu	89
Splendore ribes nero	78	Petalo amarena cranberru	92

# l classici

orta di mandorla e arancia confit	96	In un'aria di opéra	104
abà al rhum	98	Saint-Honoré	108
Ionte Bianco	103	Paris-Brest	111

# Le ghiacciate

### I morbidi

125

Omelette norvegese 114 Noce pecan caramello
Lecca-lecca ghiacciati alla nocciola 119 Pistacchio fragola (\*\*)
Torrone ghiacciato 122

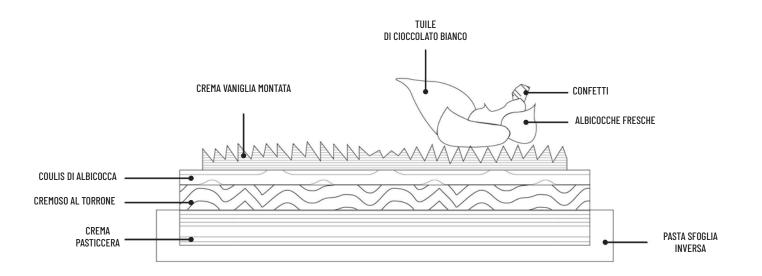
# Le torte mignon

Zenzero dolce 🏵 Dischi pinoli albicocca limone 🕸 152 Perle lemongrass ribes 🏵 Zen tè verde guaiava 156 Sablé irresistibili Choux confettura al latte frutto della passione 160 Perle ananas passione Bicchieri caramello popcorn 163 Croccanti di cioccolato 🕦 Pompom 166 Splendore vaniglia Frui'té

### Basi e decori

Frolla dolce al limone Tourbillon modellato 184 Pasta shortbread Tourbillon disegnato 185 Sablé croccante Tourbillon cioccolato 185 Biscotto Trocadéro 179 186 Pasta sfoglia inversa 180 Dischi e rettangoli 186 Cremoso 187 182 Ganache montata 183 Fili 187 Tourbillon dressato 184





# Ingredienti

Per 1 crostata | Preparazione 2 h | Cottura 40 min | Refrigerazione 12 h + 8 h | Congelazione 3 h

#### CREMA VANIGLIA MONTATA (IL GIORNO PRIMA) 2 g di gelatina in polvere

14 g di acqua minerale naturale 20 g di latte 1/2 baccello di vaniglia 20 g di zucchero semolato 35 g di mascarpone 160 g di panna liquida

#### PASTA SFOGLIA INVERSA

Burro maneggiato:
450 g di burro
180 g di farina tipo 0
Pastello:
420 g di farina tipo 0
16 g di sale
170 g di acqua minerale naturale
4 g di aceto bianco
135 g di burro morbido

#### DORATURA

50 g di uova 25 g di tuorli 5 g di latte QB di mandorle in polvere

#### COULIS DI ALBICOCCA

3 g di gelatina in polvere 21 g di acqua minerale naturale 125 g di purea di albicocche 30 g di succo d'arancia fresca 20 g di zucchero semolato

#### CREMOSO AL TORRONE

1,5 g di gelatina in polvere10,5 g di acqua minerale naturale150 g di panna liquida12 g di pasta di mandorle 55%20 g di tuorli25 g di pasta di torrone

#### CREMA PASTICCERA

100 g di latte intero
1/2 baccello di vaniglia
20 g di tuorli
20 g di zucchero semolato
10 g di preparato per flan in polvere
10 g di burro

#### FINITURE

2 albicocche fresche QB di confetti Tuile di cioccolato bianco (vedi decori p. 187)

#### ATTREZZATURA

1 anello per crostata di 18 cm di diam.
1 anello per crostata di 15 cm di diametro
1 stampo a fondo amovibile di 15 cm di diam.
1 stampo rotondo in silicone di 14 cm di diam.
Tasche da pasticciere
1 bocchetta n° 104
1 tornio elettrico da vasaio

# Albicocca torrone





# passaggi

#### CREMA VANIGLIA MONTATA (IL GIORNO PRIMA)

Ammorbidire la gelatina nell'acqua. In una casseruola, scaldare il latte con i semi raschiati dal baccello di vaniglia. Rimuovere dal fuoco, coprire e lasciare in infusione per 5 minuti. Aggiungere lo zucchero, riporre sul fuoco e incorporare la gelatina idratata. Portare allo stadio appena prima del bollore e versare sul mascarpone, filtrando. Unire la panna fredda e trasferire in una ciotola. Refrigerare per 12 ore.

#### PASTA SFOGLIA INVERSA

Realizzare la sfoglia secondo il metodo indicato a p. 180. Stendere il burro maneggiato su una placca di 35 x 35 cm e il pastello su un placca di 20 x 20 cm prima di riporre entrambe in frigorifero. Stendere la pasta ottenuta a 2 mm di spessore e ritagliare due dischi di 18 cm di diametro. Trasferire in frigorifero per 1 ora. Rimuovere i dischi di pasta dal frigorifero e, usando l'anello per torte, ritagliare un cerchio di 15 cm di diametro al centro di uno di essi. Passare un pennello inumidito d'acqua sul contorno dell'altro disco d'impasto, quindi posizionare l'anello di pasta su di esso. Con le uova e il latte, preparare il composto per la doratura. Spennellare la superficie dell'anello, cospargere di mandorle in polvere e trasferire in frigorifero per 4 ore.

#### COULIS DI ALBICOCCHE

Ammorbidire la gelatina nell'acqua.

Mescolare la purea di albicocche e
il succo d'arancia. In una casseruola,
scaldare 1/4 della miscela di frutta con
lo zucchero semolato unito alla gelatina
idratata. Mescolare con la restante purea
e versare in uno stampo di silicone di
15 cm di diametro. Trasferire in frigorifero
per 1 ora.

#### CREMOSO AL TORRONE

Ammorbidire la gelatina nell'acqua.

Mescolare la panna con la pasta di
mandorle e frullare con un frullatore a
immersione. Trasferire in una casseruola,
aggiungere i tuorli, cuocere fino a
83 °C e versare sulla gelatina idratata
mescolata con la pasta di torrone.

Mescolare, lasciare raffreddare a 35 °C
e trasferire nello stampo di silicone sopra
il coulis di albicocca. Conservare nel
congelatore per 3 ore.

#### CREMA PASTICCERA

In una casseruola, scaldare il latte con il baccello di vaniglia inciso. Nel frattempo, sbattere il tuorlo con lo zucchero semolato. Incorporare la miscela per flan. Versare il composto sul latte caldo e cuocere fino a ebollizione. Rimuovere il baccello, aggiungere il burro e mescolare utilizzando un frullatore a immersione. Trasferire in frigorifero per 30 minuti.

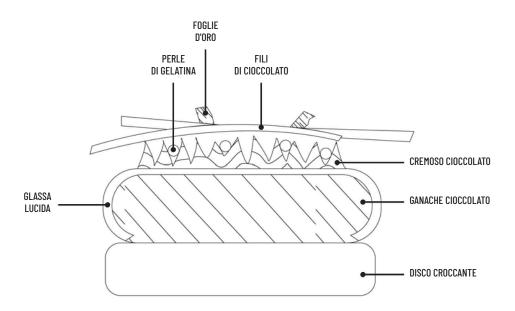
#### MONTAGGIO E FINITURE

Preriscaldare il forno a 175 °C e cuocere la pasta sfoglia per circa 30 minuti posizionando lo stampo a fondo amovibile al centro dell'anello. Lasciare raffreddare.

Mescolare la crema pasticcera con una frusta per rilassarla e guarnire la base della pasta sfoglia. Smodellare il disco di cremoso al torrone e posizionarlo al centro dell'anello con il lato del coulis verso l'alto. Nella planetaria munita della frusta, montare la crema vanigliata e trasferire in un tasca da pasticciere dotata di una bocchetta nº 104. Disporre il dolce su un tornio da vasaio e dressare la crema in uno spirale (vedi p. 184). Decorare con spicchi di albicocche, pezzetti di confetti e tuile di cioccolato bianco.

# Dischi croccanti cioccolato





# ingredienti

Per 20 torte mignon Preparazione 1 h 30 Cottura 20 min Refrigerazione 12 h + 15 min Congelazione 5 h

#### DISCO CROCCANTE

150 g di nocciole tritate
75 g di pinoli
150 g di fiocchi di mais soffiati
tipo corn flakes
25 g di cocco grattugiato e tostato
80 g di purea di mandorle pelate
100 g di gianduia fondente
80 g di cioccolato di copertura al latte
46% tipo Bahibé di Valrhona®
50 g di copertura avorio 33%
tipo Opalys di Valrhona®
1 g di fior di sale

### GANACHE CIOCCOLATO ALLA FAVA DI TONKA

425 g di panna liquida 1 baccello di vaniglia 1 g di fava di Tonka 62 g di miele d'acacia 112 g di zucchero semolato 125 g di cioccolato di copertura al latte 40% tipo Jivara de Valrhona®
215 g di cioccolato di copertura fondente
64% tipo Manjari de Valrhona®
30 g di burro

#### CREMOSO CIOCCOLATO

2 g di gelatina in polvere
14 g di acqua minerale naturale
400 g di panna liquida
50 g di tuorli
22 g di zucchero semolato
150 g di cioccolato di copertura fondente
64% tipo Manjari de Valrhona®

#### GLASSA LUCIDA AL CIOCCOLATO

9 g di gelatina in polvere 63 g di acqua minerale naturale 100 g di panna liquida 60 g di sciroppo di glucosio 40 g di cacao in polvere 56 g di acqua minerale naturale 140 g di zucchero semolato

#### FINITURE

Fili di cioccolato fondente Glassa di cioccolato Foglie d'oro

#### ATTREZZATURA

20 anelli mignon di 7 cm di diametro 4 stampi kit Tarte Ring di 7 cm di diametro di Silikomart® Tasche da pasticciere 1 bocchetta n° 104 1 tornio elettrico da vasaio

## passaggi

#### DISCO CROCCANTE

Disporre le nocciole, i corn flakes e i pinoli su una placca e tostare in forno. Fondere il gianduia e mescolare con la purea di mandorle. Fondere gli altri tipi di cioccolato e versare sulla preparazione precedente. Aggiungere la frutta a guscio, i cereali e il sale e riempire gli anelli mignon (A). Trasferire in frigorifero per 30 minuti.

#### GANACHE CIOCCOLATO ALLA FAVA DI TONKA

In una casseruola, scaldare la panna (senza arrivare al bollore) con il baccello di vaniglia e la fava di Tonka grattate. Rimuovere dal fuoco, coprire e lasciare in infusione per 4 minuti. Incorporare il miele. Caramellare lo zucchero secco in una casseruola e, fuori dal fuoco, decuocere, versando sopra la panna calda. Versare sopra i cioccolatini e mescolare con un frullatore a immersione fino a completa fusione. Aggiungere il burro e mescolare di nuovo. Lasciare raffreddare a 40 °C, quindi colare nelle 20 impronte del kit Tarte Ring (B). Conservare in frigorifero per 2 ore.

#### CREMOSO CIOCCOLATO

Ammorbidire la gelatina nell'acqua. In una casseruola, scaldare la panna senza farla bollire. Sbianchire i tuorli con lo zucchero e incorporare alla panna calda. Portare a 85 °C e versare sulla gelatina idratata e il cioccolato. Mescolare con un frullatore a immersione e trasferire in frigorifero per circa 2 ore.

#### GLASSA LUCIDA AL CIOCCOLATO

Ammorbidire la gelatina nell'acqua.
Scaldare la crema con lo sciroppo di
glucosio e aggiungere il cacao in polvere.
In una casseruola, portare l'acqua e
lo zucchero a 110 °C. Incorporare la
prima miscela e portare a ebollizione.
Aggiungere la gelatina idratata e
mescolare leggermente con un frullatore
a immersione. Conservare in frigorifero.

#### MONTAGGIO E FINITURE

Smodellare i dischi di ganache e trasferirli su una griglia posta sopra una placca (C). Fondere la glassa alla temperatura di 28 °C e ricoprirli (D). Disporre i dischi di ganache sulle basi di croccante (E), e trasferire l'insieme sul tornio da vasaio. Versare il cremoso in una tasca da pasticciere dotata di una bocchetta n° 104 e dressare un tourbillon sulla superficie dei dischi glassati (vedi basi p. 184) (F). Decorare con fili di cioccolato fondente, perle di glassa lucida e foglie d'oro.



Riempire gli anelli per torte mignon con la preparazione per i dischi croccanti.



Colare la ganache al ciocciolato in 20 impronte dello stampo kit Tarte Ring.



Smodellare i dischi di ganache e trasferirli su una griglia posta sopra una placca.



Fondere la glassa alla temperature di 28 °C e ricoprire i dischi di ganache.



Disporre i dischi di ganache sulle basi di croccante.



Dressare un tourbillon di cremoso sulla superficie dei dischi glassati.

146. Le torte mignon Le torte mignon





In un vortice creativo, Yann Brys presenta circa 50 dolci che appagano l'occhio quanto il palato. Prendendo spunto da uno slancio estetico, ha elaborato una gamma di creazioni che spaziano dalle crostate alle torte moderne, dai dolci ghiacciati alle monoporzioni. Dimostra che la sua tecnica è in grado di fare onore ai classici della pasticceria francese (Paris-Brest, Saint Honoré, Monte Bianco), ma con le creazioni nate dalla sua fantasia, il suo tourbillon incanta ancora di più. Mango e bergamotto, Pompelmo, menta e pepe di Timut, Zenzero dolce, Cioccolato intenso, Albicocca torrone: con un tripudio di gusti, texture e finiture raffinate, il pasticciere appone il suo segno inconfondibile dentro e fuori ogni creazione.

MOF dal 2011, Direttore del settore dolce dell'Hotel Brach, Yann Brys ha lasciato il segno al Fauchon, al Dalloyau, al Concorde Lafayette e al Bristol. Nel 2009 ha perfezionato la tecnica di dressare le creme a forma di spirale con l'aiuto del tornio da vasaio. Questa idea - ormai riconosciuta in tutto il mondo - è nata nel 2004 dal suo desiderio di segnare una torta girandola come un un vortice (tourbillon).