



# Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

## Lezioni di cioccolato

Ricette & dolci sfide con i *Master Belcolade*



*Davide Malizia  
Nicola Visceglia*



  
**Puratos**  
Reliable partners in innovation



# Vienna

Ricetta di Davide Malizia Master Belcolade

## Ingredienti

### Frolla al cacao

Farina 150-180 W	420 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	50 g
Burro 82% mg	280 g
Zucchero a velo	190 g
Uova intere	60 g

### Biscuit al cacao

Tuorlo d'uovo	100 g
Zucchero semolato	50 g
Farina 150-180w	100 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	10 g
Fecola di patate	25 g
Albumi d'uovo	150 g
Zucchero semolato	75 g

### Mousse al cioccolato

Latte intero	195 g
Panna 35% mg	100 g
Tuorlo d'uovo	310 g
Zucchero semolato	80 g
Albumi d'uovo	115 g
Belcolade Origins Papua Nuova Guinea 73	420 g
Panna 35%mg	680 g

### Gelée di albicocca e tonka

Purea di albicocca	500 g
Zucchero semolato	70 g
Gelatina in polvere	18 g
Fava di Tonka	N°1

## Procedimento

**Frolla al cacao:** Mettere in planetaria il burro freddo tagliato a cubetti insieme alla farina e il cacao setacciati insieme; una volta sabbiato il tutto aggiungere lo zucchero a velo e infine le uova intere a filo. Stendere tra due fogli di carta da forno ad uno spessore di 2mm e cuocere a 165°C per 15 minuti tra due tappetini microforati.

**Biscuit al cacao:** In planetaria con la frusta montare i tuorli con i 50 g di zucchero; nel frattempo montare anche gli albumi con i 75 g di zucchero. Setacciare insieme la farina, la fecola, il cacao e incorporarle dentro alla montata di albumi. Alleggerire il tutto con gli albumi restanti. Stendere su un silpat e cuocere in forno a 160°C a valvola chiusa per circa 10 minuti.

**Mousse al cioccolato:** Fondere in microonde il cioccolato a 45°C. In un pentolino a doppio fondo, portare a bollire la panna insieme al latte, poi versarne metà sul cioccolato. Aggiungere i tuorli, la seconda metà di latte e panna ed emulsionare bene con un mixer. In due planetarie diverse, montare la meringa e la panna. Mescolare la ganache alla panna semimontata, poi versare il tutto sulla meringa mescolando delicatamente con una marisa.

**Gelée di albicocca e tonka:** Sciogliere la purea di albicocca assieme allo zucchero e alla fava tonka grattugiata fino a 85°C. Prendere una piccola quantità di purea e mescolarla con la gelatina precedentemente reidratata poi unirli alla restante purea. Emulsionare bene con un mixer.







# Sissi

Ricetta di Nicola Visceglia tecnico pasticceria Puratos

## Ingredienti

### Biscuit morbido al cioccolato

Belcolade Noir Selection CT	300 g
Burro	400 g
Polvere di mandorla	500 g
Zucchero a velo	375 g
Uova	700 g

### Confettura albicocca

Vivafil albicocca 50%	q.b.
-----------------------	------

### Mousse fondente

Panna	250 g
Belcolade Origins Papua Nuova Guinea 73	200 g
Panna semimontata	250 g

### Glassa satinata

Panna	600g
Belcolade Noir Selection CT	500 g
Glucosio	120 g

## Procedimento

**Biscuit morbido al cioccolato:** Miscelare il burro, lo zucchero a velo e la polvere di mandorla. Aggiungere le uova poco a poco, poi il cioccolato. Versare su un Flexipan 40x60cm. Cuocere in forno ventilato a 170°C per 18 minuti. Ricoprire con pellicola e conservare a 4°C o in congelatore.

**Biscuit al cacao:** Stendere la farcitura sulla superficie del biscotto morbido.

**Mousse fondente:** Portare a bollire la panna. Versare il composto ancora caldo sul cioccolato e con l'aiuto di una marisa emulsionare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Quando il composto arriva ad una temperatura di 35°C miscelare in 3 step la panna semimontata. Colare il composto sul biscotto morbido.

**Glassa satinata:** Portare a bollire la panna e il glucosio. Versare il composto ancora caldo sul cioccolato e con l'aiuto di una marisa emulsionare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Colare la glassa sul trancio congelato.

**Decorazione:** Glassare il trancio e adagiare il gruè di cacao sui bordi del trancio. Sciroppare le albicocche con della gelatina neutra e della polvere di vaniglia. Decorare con cioccolato e albicocche sciroppate.

