



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Lezioni di cioccolato

Ricette & dolci sfide con i *Master Belcolade*




Puratos
Reliable partners in innovation



Tronchetto Innovativo

Ricetta di Sebastiano Caridi Master Belcolade

Ingredienti

Base Cioccolato

Belcolade Lait Selection CT q.b.

Cake Financier Nocciola

Tpt nocciola e zucchero a velo 185 g

Zucchero a velo 40 g

Albumi 115 g

Burro nocciola fuso 80 g

Farina frolla 160 g

Belcolade Puro Burro di Cacao 160 g

Farcitura

Marmellata arancia e zenzero q.b.

Crema leggera all'arancia

Crema pasticcera 500 g

Scorza d'arancia 4 pz

Panna 35% m.g. 500 g

Gelatina in fogli 5 g

Acqua per gelatina 25 g

Mousse al cioccolato

Tuorlo pastorizzato 315 g

Zucchero fondente in polvere 210 g

Mascarpone 150 g

Belcolade Origins Vietnam 73 515 g

Panna 35% m.g. 800 g

Farcitura pralinata

PatisFrance Praliné a l'Ancienne 67% q.b.

Glassa Nera Specchio

Acqua 280 g

Latte 200 g

Zucchero semolato 240 g

Sciroppo di glucosio 130 g

Belcolade Polvere di Cacao Olandese 125 g

Gelatina in polvere 25 g

Acqua per gelatina 130 g

Miroir Glassage Neutre 480 g

Procedimento

Base Cioccolato: Temperare il cioccolato e colare negli stampi. Creare la camicia e lasciare cristallizzare a 18°C per almeno 3 ore.

Cake Financier Nocciola: Miscelare con una frusta tutti gli ingredienti sino ad ottenere una massa omogenea (fondamentale che tutti gli ingredienti siano alla stessa temperatura). Colare nella teglia e cuocere a 170°C per 20 minuti circa. Ritagliare a forma rettangolare.

Farcitura: Dressare sulla camicia in cioccolato un leggero strato; adagiare il financier nocciola.

Crema leggera all'arancia: Semimontare la panna e reidratare la gelatina. Miscelare la gelatina con una parte di crema pasticcera e successivamente con il resto della stessa e le scorze d'arancia. Aggiungere la panna semimontata.

Mousse al cioccolato: Sciogliere il cioccolato. Montare in planetaria il tuorlo e lo zucchero fondente in polvere. Aggiungere dapprima il cioccolato ed in seguito mascarpone e panna miscelati.

Glassa Nera Specchio: Scaldare acqua, latte e glucosio. Miscelare zucchero e cacao, versare le polveri nei liquidi e cuocere fino a 66brix. Far raffreddare a circa 60°C e aggiungere la gelatina reidratata. Emulsionare per 3-5 minuti. Lasciare cristallizzare 12 ore.





Tronchetto Tradizionale

Ricetta di Simone Ghirardi tecnico pasticceria Puratos

Ingredienti

Biscuit al pistacchio

| | |
|---------------------------|-------|
| Tpt Pistacchio e mandorla | 750 g |
| Uova intere | 310 g |
| Tuorlo | 200 g |
| Farina | 300 g |
| Albumi | 670 g |
| Zucchero semolato | 250 g |

Farcitura

| | |
|--------------------|-------|
| Composta ciliegie | 200 g |
| Gelatina | 2 g |
| Acqua per gelatina | 10 g |

Bagna al lampone

| | |
|------------------|-------|
| Purea di lampone | 376 g |
| Zucchero | 233 g |
| Acqua | 143 g |

Crema Mascarpone

| | |
|--------------------|-------|
| Crema pasticcera | 342 g |
| Panna montata 35% | 342 g |
| Mascarpone | 450 g |
| Panna liquida | 215 g |
| Gelatina in fogli | 9 g |
| Acqua per gelatina | 45 g |

Mousse al cioccolato

| | |
|------------------------------|-------|
| Crema inglese | 750 g |
| Belcolade Origins Vietnam 73 | 275 g |
| Pasta nocciola | 135 g |
| Gelatina in fogli | 8 g |
| Acqua per gelatina | 40 g |
| Panna 35% m.g. | 500 g |

Massa velluto

| | |
|-------------------------------|-------|
| Belcolade Noir Selection CT | 100 g |
| Belcolade Puro Burro di Cacao | 60 g |

Procedimento

Biscuit al pistacchio: Miscelare il TPT con uova e tuorli. A parte montare gli albumi con lo zucchero semolato. Aggiungere alla prima massa alternando gli albumi alla farina.

Stendere su teglia e cuocere a 240°C per 7 minuti con valvola chiusa.

Farcitura: Reidratare la gelatina. Riscaldare la composta di ciliegie e miscelare le due masse. Dressare in un tubo di acetato. Porre in abbattitore.

Bagna al lampone: Portare a bollore acqua e zucchero, unire la polpa lampone.

Crema Mascarpone: Reidratare la gelatina e miscelare alla crema pasticcera. Miscelare il mascarpone con la panna liquida, aggiungere la crema pasticcera ed alleggerire con la panna semimontata.

Mousse al cioccolato: Riscaldare la crema inglese, miscelare al cioccolato, pasta nocciola e gelatina reidratata. Rendere omogenea la massa ed aggiungere la panna semimontata.

Massa velluto: Sciogliere il burro di cacao ed il Belcolade Noir Selection. Applicare ad una temperatura di massa pari a 30°C.

