

Ricette di San Valentino



Chocolate Lovers



INGREDIENTI

1. Praliné cake (Dose per 2 teglie 60x40 cm)	g
Tegral Satin Cake	1000
Uova	350
Olio di semi	300
Acqua	225
PatisFrance Praliné Noisette 50%	200
2. Croccantino	g
Belcolade Noir Selection CT	150
PatisFrance Praline Noisette 50%	150
Scaglie di Wafer	150
Sale	3
3. Frolla al cacao	g
Farina Frolla	950
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	50
Mimetic Incorporation	600
Uova	100
Zucchero velo	400
Sale	4
4. Praliné liquido	g
PatisFrance Praliné Noisette 50%	500
Acqua	125
Zeste di lime	4
5. Mousse al cioccolato	g
Passionata	500
Sale	7
Belcolade Origins Vietnam 73%	415
Passionata	500
6. Glassa al cioccolato fondente	g
Miroir Glassage Noir	q.b.

PROCEDIMENTO

1. Praliné cake (Dose per 2 teglie 60x40 cm)

In planetaria attrezzata di foglia miscelare tutti gli ingredienti per 5 minuti a velocità media. Stendere su un Silpat®. Cuocere in forno statico a 180°C per 12-14 min a valvola chiusa. Tagliare dei dischi 6 cm diametro.

2. Croccantino

Sciogliere il cioccolato a 40°C ed aggiungere il sale, il pralinato ed infine le scaglie di wafer. Stendere tra due fogli di carta forno ad uno spessore di 2 mm. Tagliare dei dischi con 6 cm di diametro.

3. Frolla al cacao

In planetaria attrezzata di foglia miscelare Mimetic Incorporation e zucchero. Aggiungere in seguito sale, uova e le polveri. Miscelare sino ad ottenere una massa omogenea. Stendere tra due fogli di carta forno ad uno spessore di 3 mm e tagliare dei dischi con un diametro di 8 cm. Cuocere su un Silpat® a 170°C per 10-12 minuti, in forno statico con valvola aperta.

4. Praliné liquido

Aggiungere le zeste di lime al pralinato ed unire l'acqua a filo. Dressare in stampi sferici siliconati. Porre in abbattitore.

5. Mousse al cioccolato

Scaldare Passionata e sale a 80°C e versare sul cioccolato. Emulsionare con un mixer ed aggiungere Passionata semi-montata una volta che la temperatura della ganache avrà raggiunto i 40°C.

6. Glassa al cioccolato fondente

Scaldare Miroir Glassage Noir a 35-40°C. Utilizzare un frullatore ad immersione per rimuovere le bolle d'aria. Glassare la mousse a temperatura di freezer (-18/-20°C).

Montaggio

Pre-tagliare ed unire il croccantino e il cake pralinato. In uno stampo cilindrico in silicone dressare metà della capienza con la mousse al cioccolato, inserire il pralinato "liquido" congelato. Finire con il cake-croccantino.

Decorazione

Stendere del cioccolato temperato tra due fogli di acetato. Quando inizia a cristallizzare tagliare la forma a "cuore" e porre l'acetato in uno stampo conico. Lasciare cristallizzare a 18°C per 12 ore. Decorare la mousse glassata con dei nibs e finire con il cuore in cioccolato.

Cuore Goloso



INGREDIENTI

1. Daquoise (Dose per 2 teglie 60x40 cm) g

Albume	300
Zucchero	50
Povere di mandorle	240
Zucchero a velo	240

2. Strato Croccante g

Granella di mandorle pralinate	200
Carat Decorcrem White 520	200
Carat Coverlux White	200
Sale	3

3. Frolla g

Farina Frolla	1000
Mimetic Incorporation	600
Uova	100
Zucchero velo	400
Sale	4

4. Crema alla vaniglia g

Latte	250
Passionata	250
Tuorlo d'uovo	120
Baccello di vaniglia	N°1
Gelatina in fogli	12
Acqua per gelatina	72

5. Mousse al lampone g

Meringa italiana	
Albume d'uovo	150
Zucchero	300
Acqua	90
Mousse	
Meringa Italiana	450
Gelatina	38
Acqua	190
PatisFrance Starfruit Lampone	1000
Passionata	1000

6. Glassa g

Miroir Glassage Noir	q.b.
-----------------------------	-------------

PROCEDIMENTO

1. Daquoise (Dose per 2 teglie 60x40 cm)

Setacciare polvere di mandorle e lo zucchero a velo.
Montare gli albumi aggiungendo lo zucchero semolato poco alla volta fino ad ottenere una massa ben montata. Incorporare gli ingredienti setacciati. Stendere su Silpat® e cuocere a 180°C per 12-14 minuti.
Tagliare dei dischi di 5 cm di diametro.

2. Strato Croccante

Sciogliere il Decorcrem e il Coverlux e aggiungere la granella pralinata.
Laminare tra 2 strati di carta da forno a 3 mm. Far raffreddare in frigorifero.
Tagliare dei dischi di 5 cm di diametro.

3. Frolla

In planetaria attrezzata di foglia miscelare Mimetic Incorporation e zucchero. Aggiungere in seguito sale, uova e le polveri. Miscelare sino ad ottenere una massa omogenea. Stendere tra due fogli di carta forno ad uno spessore di 3 mm e tagliare dei dischi con un diametro da 8 cm.
Cuocere su un Silpat® a 170°C per 10-12 minuti, in forno statico con valvola aperta.

4. Crema alla vaniglia

Portare a ebollizione latte, passionata ed il baccello di vaniglia.
Aggiungere i tuorli e portare a 85°C; far raffreddare a 50°C e aggiungere la gelatina reidratata. Versare 20 g in uno stampo mezza-sfera.

5. Mousse al lampone

Modellare utilizzando Silikomart® stone 85.
Meringa italiana: Cuocere lo zucchero e l'acqua a 120°C, versare lo sull'albume e continuare a montare fino a raggiungere i 35-40°C.
Mousse: Reidratare la gelatina. Miscelare PatisFrance Starfruit Lampone alla meringa italiana. Aggiungere la gelatina sciolta. Assicurarsi che la temperatura della base sia tra 25 e 30°C. Incorporare Passionata leggermente montata.

6. Glassa

Scaldare la glassa a 35-40°C, aggiungere il colorante e mixare. Versare la glassa sulla mousse a -18/-20°C.

Montaggio

Montare la base croccante, il biscotto daquoise e la crema alla vaniglia ancora congelati. Versare 50 g di mousse nello stampo in silicone, pressare l'inserto e congelare. Sformare, glassare e trasferirlo sulla frolla.

Decorazione

Versare su 2 fogli di acetato del cioccolato temperato. Ritagliare dei dischi di 5 cm di diametro ed utilizzare un piccolo tagliapasta a cuore per creare il centro.

Chou-pido



INGREDIENTI

1. Bigné	g
Tegral Clara Super	500
Acqua	450
Latte	250
Olio	100

2. Craquelin	g
Farina	100
Burro	80
Zucchero di canna	100

3. Crema Leggera al Caramello	g
Carat Supercrem Amber	300
Chantypak	450

4. Caramello	g
Zucchero	200
Miele	100
Zucchero Invertito	25
Panna 35% mg	400

5. Decorazione e Montaggio	g
Belcolade Blanc Selection CT	q.b.
Chantypak	q.b.
Cocco Rapé	q.b.

PROCEDIMENTO

1. Bigné
Riscaldare acqua e latte a 60°C. Miscelare con Tegral Clara Super per 5 minuti in planetaria attrezzata di foglia a media velocità. Dosare i bigné del peso 30-50 g. Applicare un disco di craquelin (procedimento sotto). Cuocere in forno statico a 170°C con valvola aperta.

2. Craquelin
Miscelare burro e lo zucchero di canna in planetaria attrezzata di foglia e, quando omogeneo, aggiungere la farina. Laminare l'impasto a circa 2 mm di spessore tra due fogli di carta forno. Porre in abbatteore, ritagliare i dischi e adagiarli sui bigné.

3. Crema Leggera al Caramello
Riscaldare Carat Supercrem Amber sino alla temperatura di 35°C. Aggiungere Chantypak semimontata. Farcire i bigné per 3/4 della capienza.

4. Caramello
Preparare il caramello con zucchero, miele e zucchero invertito. Decuocere con la panna riscaldata. Riportare a 112°C. Far raffreddare ed ultimare il riempimento del bigné.

5. Decorazione e Montaggio
Timbro: temperare il cioccolato bianco e dressare su una teglia con carta forno dei bottoni diametro 2 cm. Pressare con il timbro preso dal congelatore. Lasciare cristallizzare a 16-18°C per 30 minuti.
Ali: temperare del cioccolato bianco e stenderne una piccola quantità tra due fogli di acetato. Quando inizia a cristallizzare creare i cuori. Lasciare cristallizzare a 16-18°C per 12 ore. Unire 2 ali con cioccolato temperato.
Angelo: Farcire il bigné, dressare 20 g di Chantypak a forma di cupola sulla superficie e decorare con cocco rapé. Finire con le decorazioni in cioccolato.

