



Lezioni di cioccolato

Ricette & dolci sfide con i *Master Belcolade*



Sebastiano Caridi
Simone Ghirardi



Puratos
Reliable partners in innovation

Barattolo Sottozero

Ricetta di Sebastiano Caridi Master Belcolade

Ingredienti

Parfait al cioccolato

Zucchero	87 g
Destrosio	37 g
Tuorli	87 g
Latte	100 g
Belcolade Origins Vietnam 45	80 g
Panna 35% M.G.	185 g
Belcolade Origins Vietnam 45	75 g

Disco di meringa caramellata

Albumi	100 g
Zucchero semolato	200 g
Zucchero a velo	100 g

Semifreddo panna e vaniglia

Meringa italiana	300 g
Panna semimontata	600 g
Baccello di vaniglia	1 pz

Decorazione

Marroni (pezzi)	q.b.
Pasta di marroni	q.b.

Procedimento

Parfait al cioccolato: Preparare la crema inglese con i primi quattro ingredienti e versarla sul cioccolato.

Emulsionare, aggiungere la panna liquida fredda e far riposare in frigorifero sino al raffreddamento totale. Montare tutto il composto e aggiungere il cioccolato Belcolade Origins Vietnam 45 spezzettato.

Dressare a $\frac{1}{4}$ della capienza del barattolo.

Disco di meringa caramellata: Nella planetaria, montare gli albumi con lo zucchero semolato sino ad ottenere una massa ferma ed areata. Miscelando delicatamente con una marisa, aggiungere poi lo zucchero a velo. Dressare dei cerchi su carta forno e cuocere in forno rotativo a 210°C per 10 minuti dando la caramellizzazione, passando poi a 100°C per 120 minuti. Porre sopra il Parfait al cioccolato.

Semifreddo panna e vaniglia: Semi-montare la panna aromatizzata alla vaniglia e unire delicatamente alla meringa italiana.

Dressare sul disco di meringa ed abbattere per circa 10 minuti in modo da poter proseguire con la decorazione.

Decorazione: Decorare i barattoli con dei pezzi di marroni, poi – servendosi di una sac-à-poche senza bocchetta - dressare la pasta di marroni.

Chiudere i barattoli e conservarli in abbattitore per 45 minuti .

Stoccare a -18°C e degustare a -13°C.





Barattolo Frio

Ricetta di Simone Ghirardi tecnico pasticceria Puratos

Ingredienti

Crema al cioccolato

Latte	1800 g
Panna	200 g
Zucchero	300 g
Destrosio	60 g
Tremolina	40 g
Amido di mais	80 g
Tuorli	500 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	100 g
Belcolade Origins Vietnam 45	250 g
Burro	200 g
Cointreau	20 g

Disco di meringa caramellata

Albumi	100 g
Zucchero semolato	200 g
Zucchero a velo	100 g

Panna e vaniglia

Panna semimontata	500 g
Baccello di vaniglia	1 pz

Decorazione

Mandarini	q.b.
Pasta di marroni	q.b.

Procedimento

Crema al cioccolato: Scaldate latte e panna. Nel frattempo, in una bacinella miscelare gli zuccheri, gli amidi, il cacao e i tuorli. Unire i due composti e portare a pastorizzazione; versare quindi sul cioccolato, emulsionare ed infine aggiungere il burro ed il Cointreau.

Porre la pellicola a contatto e lasciar stabilizzare in frigorifero per 12 ore.

Il giorno seguente miscelare delicatamente e porre nel sac à poche.

Dressare per ¼ della capienza del barattolo.

Disco di meringa caramellata: Nella planetaria, montare gli albumi e lo zucchero semolato sino ad ottenere una massa ferma ed areata. Aggiungere infine, miscelando delicatamente con una marisa, lo zucchero a velo. Dressare dei cerchi su carta forno e cuocere in forno rotativo a 210 °C per 10 minuti, scendendo successivamente a 100°C per la cottura finale di circa 120 minuti. Porre sulla crema al cioccolato.

Panna e vaniglia: Semi-montate la panna aromatizzata alla vaniglia. Porre in un sac à poche con bocchetta riccia e dressare sulla meringa.

Decorazione: Decorare i barattoli con dei pezzi di mandarino ed in seguito, con un sac à poche senza bocchetta, dressare la pasta di marroni.

Chiudere i barattoli e porli in abbattitore per 45 minuti.

Stoccare a -18°C e degustare a +4°C

