

Lezioni di cioccolato

Ricette & dolci sfide con i *Master Belcolade*





Cake cioccolato & amarene

Ricetta di Luigi Bruno d'Angelis Master Belcolade

Ingredienti

Cake cioccolato e amarene

Burro 82 % m.g.	191 g
Confettura di amarena	191 g
Zucchero a velo	115 g
Belcolade Noir Supreme	147 g
Uova intere	268 g
Tuorli	64 g
Farina debole	191 g
Baking	13 g
Belcolade Chunks Lait	121 g

Gelatina amarene

Pure di amarena zuccherata	266 g
Pectina jeune	9 g
Zucchero	67 g
Zucchero	213 g
Sciroppo di glucosio 60 de	120 g
Destrosio	67 g
Acido citrico soluzione 1:1	8 g

Glassa cioccolato bianco e pistacchio

Copertura Blanc Intense CT	870 g
Pasta pura di pistacchio	130 g

Procedimento

Cake cioccolato e amarene: Frullare la confettura. Montare il burro a 20-25°C con zucchero a velo, confettura a temperatura ambiente e la copertura fusa a 35°C. Aggiungere i liquidi a 20-22°C al composto montato alternandoli con la farina setacciata con il lievito. Aggiungere i chunks al latte e versare negli stampi. Raffreddare a 4°C e cuocere. Preriscaldare il forno a 200°C. Cuocere a 165°C a valvola chiusa per 40/45 minuti circa. Sforare ed abbattere a -20°C. Smodellare e passare alla finitura.

Gelatina amarene: Portare la pure di amarene a 40°C ed aggiungere la pectina mescolata con la prima parte di zucchero. Portare a bollore ed aggiungere il resto degli zuccheri poco per volta. Cuocere il tutto a cottura a 68/70° Brix. Aggiungere l'acido citrico e colare immediatamente negli stampi. Far gelificare completamente e sfornare adagiandola sul cake.

Glassa cioccolato bianco e pistacchio: Fondere il cioccolato e aggiungere la pasta pistacchio. Utilizzare a 30-32°C su cake a 4°C.

Decorazione: Cuocere il cake ed abbattere in negativo per sfornarlo. Successivamente conservarlo in frigo. Preparare la gelatina e lasciarla gelificare completamente in stampo. Adagiare la gelatina sul cake e lucidarla con della glassa neutra. Glassare le pareti del cake con la glassa cioccolato bianco e pistacchio.





Cake ai 3 cioccolati

Ricetta di Antonio Montalto tecnico pasticceria Puratos

Ingredienti

Cake senza farina

Uova intere	234 g
Zucchero	253 g
Fior di sale	2 g
Panna 35% m.g.	163 g
Farina di riso	100 g
Amido di mais	100 g
Farina di manioca	43 g
Gomma di xanthana	2 g
Baking	7 g
Burro 82% m.g.	96 g
Belcolade Noir Supreme	143 g
Belcolade Ebony	72 g

Cremoso Blanc Selection e Lampone

Purea di lamponi	500 g
Zucchero	100 g
Tuorli	150 g
Belcolade Blanc Selection	500 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	80 g

Glassa golosa

Belcolade Lait Selection CT	750 g
Olio di semi	75 g
Burro anidro (sciolto)	45 g
Granella di mandorle	60 g

Procedimento

Cake senza farina: Mescolare uova, zucchero, sale e panna.

Successivamente aggiungere le polveri e miscelare. Infine completare con la miscela sciolta di cioccolato, massa e burro. Cuocere a 155°C per circa 28°C a valvola chiusa per un cake da 450 g.

Cremoso Blanc Selection e Lampone: Cuocere a 82°C come una crema inglese, la purea con i tuorli e lo zucchero. Versare sul cioccolato e burro di cacao, emulsionare. Far cristallizzare in frigo prima dell'utilizzo.

Glassa golosa: Mescolare i tre ingredienti partendo da cioccolato temperato. Glassare interamente il cake, direttamente da frigo.

