



# Lezioni di cioccolato

Ricette & dolci sfide con i *Master Belcolade*



Luigi Bruno d'Angelis  
Antonio Montalto



**Puratos**  
Reliable partners in innovation



# 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
<b>Belcolade Noir Supreme</b>	<b>147 g</b>
Uova intere	268 g
Tuorli	64 g
Farina debole	191 g
Baking	13 g
<b>Belcolade Chunks Lait</b>	<b>121 g</b>

### Gelatina amarene

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

### Glassa cioccolato bianco e pistacchio

<b>Copertura Blanc Intense CT</b>	<b>870 g</b>
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. Sfornare ed abbattere a -20°C. Smodellare e passare alla finitura.

**Gelatina amarene:** Portare la pura di amarena a 40°C ed aggiungere la pectina mescolata con la prima parte di zucchero. Portare a bollire 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 sformare 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 sformarlo. 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
<b>Belcolade Noir Supreme</b>	<b>143 g</b>
<b>Belcolade Ebony</b>	<b>72 g</b>

## 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.

## **Cremoso Blanc Selection e Lampone**

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

## **Glassa golosa**

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

