



Lezioni di cioccolato

Ricette & dolci sfide con i *Master Belcolade*



Roberto Rinaldini
Alessandro Nirchio



Puratos
Reliable partners in innovation



Le ali della libertà

Ricetta di Roberto Rinaldini Master Belcolade

Ingredienti

Pasta frolla

Burro 82% mg.	260 g
Sale	2 g
Zucchero a velo	160 g
Mandorle in polvere	70 g
Uova intere	120 g
Farina per frolla	400 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	20 g

Crema inglese

Latte fresco	150 g
Panna fresca	100 g
Tuorli d'uovo	50 g
Zucchero semolato	50 g

Crema leggera al cioccolato al latte

Crema inglese	100 g
Gelatina in fogli	6 g
Acqua fredda	30 g
Panna montata	150 g
Belcolade Lait Supreme	110 g

Mousse al cioccolato fondente

Crema inglese	100 g
Panna montata	150 g
Belcolade Noir Supreme	150 g

Crema leggera al cioccolato bianco

Crema inglese	100 g
Gelatina in fogli	6 g
Acqua fredda	30 g
Panna montata	150 g
Belcolade Blanc Selection	110 g

Procedimento

Pasta frolla: Setacciare farina e cacao. Nella planetaria attrezzata con la foglia impastare burro, uova, sale, zucchero a velo e farina di mandorle. Incorporare 1/3 di farina e cacao e continuare a impastare. Terminare con le restanti polveri, mescolando per pochi secondi. Formare un panetto alto 2 cm e largo 20x30, chiuderlo con pellicola alimentare e lasciare qualche ora a cristallizzare in frigorifero. Stendere ad uno spessore di 2 mm e inserire in un anello da 20 cm, poi cuocere in forno a 180°C per 25 minuti.

Crema inglese: Portare a ebollizione la panna con il latte e versare sui tuorli preventivamente mescolati (senza montarli) con lo zucchero. Cuocere il composto a pastorizzazione 82-84°C, poi passare in un colino molto fine ed emulsionare con un mixer a immersione.

Crema leggera al cioccolato al latte: Montare la panna all'80% del suo volume, sciogliere il cioccolato a 45°C, emulsionarlo alla crema inglese unita alla gelatina precedentemente idratata e raffreddare; quando il composto raggiunge i 35°C, amalgamare alla panna montata. Lasciare cristallizzare a +4°C per 24 ore.

Mousse al cioccolato fondente: Montare la panna all'80% del suo volume, sciogliere il cioccolato a 45°C, emulsionarlo alla crema inglese e raffreddare; quando il composto raggiunge i 35°C, amalgamare alla panna montata. Lasciare cristallizzare a +4°C per 24 ore.

Crema leggera al cioccolato bianco: Montare la panna all'80% del suo volume, sciogliere il cioccolato a 45°C, emulsionarlo alla crema inglese unita alla gelatina precedentemente idratata e raffreddare; quando il composto raggiunge i 35°C, amalgamare alla panna montata. Lasciare cristallizzare a +4°C per 24 ore.

Montaggio: Con una marisa di silicone, mescolare le creme cristallizzate, poi inserirle nelle sac a poche con bocchette da 16mm. Dressare all'interno del fondo di sablé ben freddo e isolato con burro di cacao temperato. Mettere 30 minuti in abbattitore e spruzzare con gelatina neutra a 70°C aiutandosi con una pistola a pressione. Decorare con rondini in cioccolato appoggiate su di una alzatina in cioccolato.



Tarte ai 3 cioccolati

Ricetta di Alessandro Nirchio tecnico pasticceria Puratos

Ingredienti

Frolla al cacao

Burro	260 g
Zucchero a velo	230 g
Farina di mandorle	80 g
Sale	3 g
Uova intere	150 g
Farina frolla	540 g
Belcolade Polvere di Cacao Olandese	60 g

Ganache cotta

Belcolade Noir Selection CT	244 g
Panna fresca 35% m.g.	444 g
Sciropallo di glucosio 60de	89 g
Uova intere	178 g
Tuorli	44 g

Chantilly al cioccolato bianco

Panna fresca 35% m.g.	1000 g
Belcolade Blanc Intense CT	340 g
Baccello di vaniglia Bourbon	1 pz

Chantilly al cioccolato al latte

Panna fresca 35% m.g.	1000 g
Belcolade Lait Selection CT	430 g

Finitura

Placchette di cioccolato	q.b.
--------------------------	------

Procedimento

Frolla al cacao: Nella planetaria attrezzata con la foglia, lavorare il burro a 26°C con lo zucchero. Sciogliere il sale nelle uova e versarle gradualmente sul composto. Aggiungere la farina di mandorle e poi un terzo della farina frolla. Far girare per qualche momento ed aggiungere il resto della farina ed il cacao. Conservare in frigorifero per 12 ore coperta da pellicola. Stendere la pasta a 2 mm di spessore e foderare lo stampo da 8cm di diametro, far riposare in frigo per qualche ora prima di procedere alla cottura in forno a 160°C ventilato per 12 minuti. Sformare le tarte, farle intiepidire e spennellarle con tuorlo d'uovo. Rimettere in forno per altri 5 minuti, in modo da ottenere un aspetto più lucente ed isolare meglio la frolla dall'umidità.

Ganache cotta: Scaldate la panna e il glucosio a 80°C. Versare sul cioccolato e mescolare bene fino ad ottenere una texture liscia ed omogenea. Aggiungere le uova e i tuorli. Versare il composto in un guscio di frolla già cotto per metà dell'altezza e cuocere in forno ventilato a 110°C per 10/15 minuti..

Chantilly al cioccolato bianco: Far bollire la panna e versare sul cioccolato e la polpa del baccello in tre tempi mixando con un frullatore ad immersione. Far cristallizzare in frigo a 4°C per almeno 12 ore. Montare la chantilly e versarne una parte sulla ganache cotta, livellando con la spatola. Abbattere in negativo. Gelatinare con un velo di gelatina neutra.

Chantilly al cioccolato al latte: Far bollire la panna e versare sul cioccolato in tre tempi mixando con un frullatore ad immersione. Far cristallizzare in frigo a 4°C per almeno 12 ore. Montare la chantilly e dressare sulla tarte con la bocchetta apposita.

Finitura: Decorare a piacere.

