

Lezioni di cioccolato

Ricette & dolci sfide con i *Master Belcolade*





Torrone Bianco Natale

Ricetta di Davide Malizia Master Belcolade

Ingredienti

<u>Albume</u>	50 g
<u>Zucchero semolato</u>	20 g
<u>Miele di lavanda</u>	250 g
<u>Zucchero semolato</u>	420 g
<u>Sciroppo di glucosio 42De</u>	90 g
<u>Acqua</u>	125 g
<u>Nocciole tostate</u>	330 g
<u>Cranberry stabilizzato</u>	180 g
<u>Belcolade Blanc Selection</u>	50 g
<u>Belcolade Puro Burro di Cacao</u>	50 g
<u>Baccello di vaniglia</u>	N° 1
<u>Zeste di limone</u>	10 g

Procedimento

In planetaria con la frusta, montare leggermente gli albumi insieme alla prima parte di zucchero (20 g); nel frattempo, in due pentolini separati, riscaldare contemporaneamente il miele, l'acqua e lo zucchero semolato (420 g) a 120°C, lo sciroppo di glucosio e i semi del baccello di vaniglia a 145°C. Versare il miele e lo sciroppo bollente sugli albumi in planetaria e far montare fino a quando non risulterà ben stabile. Sostituire la frusta con la foglia ed incorporare il cioccolato bianco fuso a 45°C insieme al burro di cacao e alle zeste di limone. Quando la massa avrà raggiunto di 45°C, stenderla su un tappetino di silicone ed incorporare a mano le nocciole tritate grossolanamente e i cranberry. Stendere il torrone in un quadro d'acciaio precedentemente imburrito poi spolverare con abbondante zucchero a velo. Lasciare cristallizzare almeno 12 ore in frigorifero. Tagliare con un coltello a sega delle dimensioni desiderate.





Torrone Cassata

Ricetta di Nicola Visceglia tecnico pasticceria Puratos

Ingredienti

<u>Belcolade Blanc Selection</u>	<u>650 g</u>
<u>Patisfrance Praliné Amande 50%</u>	<u>500 g</u>
<u>Fior di sale</u>	<u>5 g</u>
<u>Granella di pistacchio</u>	<u>100 g</u>
<u>Belcolade Noir Selection Grains</u>	<u>50 g</u>
<u>Arancia candita</u>	<u>100 g</u>
<u>Ciligia candita</u>	<u>100 g</u>
<u>Cedro candito</u>	<u>50 g</u>

Procedimento

Sciogliere il cioccolato bianco a 45°C e miscelarlo insieme al pralinato alla mandorla. Temperare il composto a 26/27°C. Aggiungere il sale, la granella e la frutta candita. Colare negli appositi stampi. Lasciare cristallizzare per almeno 2 ore a 14/16°C. Togliere dagli stampi e decorare a piacere.

