



Lezioni di cioccolato

Ricette & dolci sfide con i *Master Belcolade*



Puratos
Reliable partners in innovation



Tronchetto Innovativo

Ricetta di Sebastiano Caridi Master Belcolade

Ingredienti

Base Cioccolato

Belcolade Lait Selection CT q.b.

Cake Financier Nocciola

Tpt nocciola e zucchero a velo	185 g
Zucchero a velo	40 g
Albumi	115 g
Burro nocciola fuso	80 g
Farina frolla	160 g
<u>Belcolade Puro Burro di Cacao</u>	<u>160 g</u>

Farcitura

Marmellata arancia e zenzero q.b.

Crema leggera all'arancia

Crema pasticcera	500 g
Scorza d'arancia	4 pz
Panna 35% m.g.	500 g
Gelatina in fogli	5 g
Acqua per gelatina	25 g

Mousse al cioccolato

Tuorlo pastorizzato	315 g
Zucchero fondente in polvere	210 g
Mascarpone	150 g
<u>Belcolade Origins Vietnam 73</u>	<u>515 g</u>
Panna 35% m.g.	800 g

Farcitura pralinata

PatisFrance Praliné à l'Ancienne 67% q.b.

Glassa Nera Specchio

Acqua	280 g
Latte	200 g
Zucchero semolato	240 g
Sciropoto di glucosio	130 g
<u>Belcolade Polvere di Cacao Olandese</u>	<u>125 g</u>
Gelatina in polvere	25 g
Acqua per gelatina	130 g
<u>Miroir Glassage Neutre</u>	<u>480 g</u>

Procedimento

Base Cioccolato: Temperare il cioccolato e colare negli stampi. Creare la camicia e lasciare cristallizzare a 18°C per almeno 3 ore.

Cake Financier Nocciola: Miscelare con una frusta tutti gli ingredienti sino ad ottenere una massa omogenea (fondamentale che tutti gli ingredienti siano alla stessa temperatura). Colare nella teglia e cuocere a 170°C per 20 minuti circa. Ritagliare a forma rettangolare.

Farcitura: Dressare sulla camicia in cioccolato un leggero strato; adagiare il financier nocciola.

Crema leggera all'arancia: Semimontare la panna e reidratare la gelatina. Miscelare la gelatina con una parte di crema pasticcera e successivamente con il resto della stessa e le scorze d'arancia. Aggiungere la panna semimontata.

Mousse al cioccolato: Sciogliere il cioccolato. Montare in planetaria il tuorlo e lo zucchero fondente in polvere. Aggiungere dapprima il cioccolato ed in seguito mascarpone e panna miscelati.

Glassa Nera Specchio: Scaldate acqua, latte e glucosio. Miscelare zucchero e cacao, versare le polveri nei liquidi e cuocere fino a 66brix. Far raffreddare a circa 60°C e aggiungere la gelatina reidratata. Emulsionare per 3-5 minuti. Lasciare cristallizzare 12 ore.





Tronchetto Tradizionale

Ricetta di Simone Ghirardi tecnico pasticceria Puratos

Ingredienti

Biscuit al pistacchio

Tpt Pistacchio e mandorla	750 g
Uova intere	310 g
Tuorlo	200 g
Farina	300 g
Albumi	670 g
Zucchero semolato	250 g

Farcitura

Composta ciliegie	200 g
Gelatina	2 g
Acqua per gelatina	10 g

Bagna al lampone

Purea di lampone	376 g
Zucchero	233 g
Acqua	143 g

Crema Mascarpone

Crema pasticcera	342 g
Panna montata 35%	342 g
Mascarpone	450 g
Panna liquida	215 g
Gelatina in fogli	9 g
Acqua per gelatina	45 g

Mousse al cioccolato

Crema inglese	750 g
Belcolade Origins Vietnam 73	275 g
Pasta nocciola	135 g
Gelatina in fogli	8 g
Acqua per gelatina	40 g
Panna 35% m.g.	500 g

Massa velluto

Belcolade Noir Selection CT	100 g
Belcolade Puro Burro di Cacao	60 g

Procedimento

Biscuit al pistacchio: Miscelare il TPT con uova e tuorli. A parte montare gli albumi con lo zucchero semolato. Aggiungere alla prima massa alternando gli albumi alla farina. Stendere su teglia e cuocere a 240°C per 7 minuti con valvola chiusa.

Farcitura: Reidratare la gelatina. Riscaldare la composta di ciliegie e miscelare le due masse. Dressare in un tubo di acetato. Porre in abbattitore.

Bagna al lampone: Portare a bollore acqua e zucchero, unire la polpa lampone.

Crema Mascarpone: Reidratare la gelatina e miscelare alla crema pasticcera. Miscelare il mascarpone con la panna liquida, aggiungere la crema pasticcera ed alleggerire con la panna semimontata.

Mousse al cioccolato: Riscaldare la crema inglese, miscelare al cioccolato, pasta nocciola e gelatina reidratata. Rendere omogenea la massa ed aggiungere la panna semimontata.

Massa velluto: Sciogliere il burro di cacao ed il Belcolade Noir Selection. Applicare ad una temperatura di massa pari a 30°C.

