

“CIOCCOLANDO VERSO LA PASQUA”
- idee e tecniche per soggetti commerciali -
Carola Stacchezzini

SNACK EXOTIC

620 gr prali'passion
77 gr massa di cacao
96 gr copertura di cioccolato fondente 60.40.38 (60% cacao)
96 gr burro di cacao
48 gr burro vaccino anidro
q.b. crispearls fragola

Miscelare il Prali'passion ai grassi, alla massa di cacao e alla copertura di cioccolato sciolti.

Aggiungere i Crispearls fragola.

Pre-cristallizzare la massa, riempire gli stampi precedentemente foderati con copertura di cioccolato fondente al 60% di cacao. Lasciare cristallizzare in frigo.

Togliere dal frigo a cristallizzazione ultimata.

Scaldare la superficie dello stampo con l'aiuto della pistola termica fino a fare "sudare" i bordi di cioccolato dei gusci.

Versare poca copertura di cioccolato fondente pre-cristallizzata su un lato dello stampo e con una raspa larga almeno quanto tutta la superficie tenuta in verticale, avanzare lentamente verso l'estremità opposta.

Tenere pulito il bordo dello stampo aiutandosi con la raspa.

Lasciare cristallizzare in frigo per qualche minuto.

In un'area di lavoro pulita, procedere allo smodellamento degli snack.

Sbattere con un colpo secco lo stampo su una superficie dura (tipo marmo) e capovolgerlo con attenzione.

GELATINA PER STAMPI

500 gr acqua
500 gr zucchero
750 gr destrosio
500 gr sciroppo di glucosio 60 de
250 gr zucchero invertito
500 gr gelatina in fogli

Portare ad ebollizione gli zuccheri con l'acqua, aggiungervi la colla di pesce precedentemente ammorbidita in acqua e strizzata, mescolare fino a scioglimento, colare.

ZUCCHERO ROCCIA RAPIDO

50 gr acqua
5 gr hyfoama
375/450 gr zucchero a velo

Miscelare l'acqua con l'hyfoama fino ad ottenere un composto schiumoso. Incorporare con la foglia della planetaria lo zucchero a velo poco alla volta ma in modo continuo fino ad ottenere la consistenza desiderata.

MARZAPANE

470 gr farina di mandorle
400 gr zucchero fondente
40 gr acqua
90 gr sorbitolo
q.b.: aroma naturale mandorla amara

Ammorbidire lo zucchero fondente nel microonde, unire tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia e farli amalgamare bene.

MISCELA DI CIOCCOLATO FONDENTE PER CHABLONARE

1000 gr burro di cacao
2000 gr copertura di cioccolato fondente

Unire gli ingredienti sciolti, pre-cristallizzare e procedere alla chablonatura.

PASTELLO BIANCO

100 gr burro di cacao
2 gr burro vaccino anidro
30 gr biossido di titanio in polvere

Pre-cristallizzare il burro di cacao e unirlo al burro vaccino anidro.

Versare la miscela sul colorante in polvere liposolubile, mixare e formare il pastello.

Per tutti i colori che si vorranno ottenere, si consiglia di aggiungere sempre un po' di biossido di titanio altrimenti questi risulteranno sbiaditi e trasparenti.