

CREMINO GIANDUIA E MANDARINO

APPUNTI

CREMINO AL GIANDUIA E MANDARINO:

Copertura al latte Vidamà 38% Domori,	500 gr
Costa d'Avorio	
Pasta di nocciole IGP chiara Agrimontana	240 gr
Olio di nocciaola	30 gr
Burro di cacao Agrimontana (Magic Temper)	7,7 gr
Olio essenziale al mandarino	n.6 gocce

Procedimento:

Scaldare la copertura al latte a 45°C ed aggiungervi la pasta di nocciole chiara e l'olio di nocciaola. Lasciare in stufa a 30-32°C fino al momento dell'utilizzo. Togliere dalla stufa e lasciar raffreddare fino a 29-30°C ed aggiungere il burro cacao disperdendolo bene prima con una marisa e poi con il frullatore ad immersione, senza scaldare la massa. Colare all'interno di una cornice o negli appositi stampi in silicone.

STRATIFICAZIONE CENTRALE

AL MANDARINO :

Pasta di mandarino Agrimontana	500 gr
Destrosio	125 gr
Olio essenziale al mandarino	n.2 gocce

Procedimento:

In planetaria con la foglia, mescolare destrosio ed olio essenziale. Aggiungere poi la pasta di mandarino e continuare fino ad ottenere un composto uniforme. Stendere la pasta tra due fogli di carta da forno in sfogliatrice a 1,5mm di spessore. Mettere in congelatore fino al momento dell'utilizzo.

INGREDIENTI PER LA FINITURA:

Nocciaola intere Piemonte IGP Agrimontana

Polvere scintillante oro

GANACHE MONORIGINE DOMORI 72%

APPUNTI

INGREDIENTI:

Panna 35%	225 gr
Lecitina liquida	2 gr
Copertura Sur del Lago 72% Domori, Venezuela	415 gr
Sorbitolo cristallino	35 gr
Trimoline	100 gr
Sciroppo di glucosio 42DE	80 gr
Burro Fresco	40 gr
Burro di cacao Agrimontana (Magic Temper)	4,5 gr

Q.B. **copertura Arriba 62% Domori Ecuador temperata per la ricopertura**

Procedimento:

Fondere le coperture a 45°C ed aggiungere la lecitina ed il burro fresco. Scaldare la panna a 40°C con trimoline e sciroppo di glucosio. Aggiungere il sorbitolo e mixare bene. Aggiungere il liquido al cioccolato mixando con un frullatore ad immersione o con un cutter da banco. A 31°-32°C aggiungere il burro di cacao e disperderlo bene mixando senza riscaldare il composto. Colare all'interno dei quadri e tenere 10 minuti in frigo. Coprire poi con acetato a contatto e lasciar cristallizzare per 12/24 ore a 16°C.