

## MERINGATA AL CIOCCOLATO

MERINGA BASE		
Zucchero	200 g	43%
Albume	100 g	21,7%
Cacao Round Dark Brown <1%	30 g	6,5%
Zucchero	100 g	21,7%
Farina	30 g	6,5%
	Tot. 460 g	100%

**Procedimento:** Montare gli albumi con la prima parte di zucchero e il cacao sgrassato, poi unire con la marisa lo zucchero e la farina setacciate insieme.

CREMA PASTICCERA BASE		
Latte	1000 g	62,9%
Tuorlo	200 g	12,6%
Zucchero	270 g	17%
Amido di riso	120 g	7,5%
Vaniglia	1 baccello	-
	Tot. 1590 g	100%

**Procedimento:** Miscelare tuorlo, zucchero e amido di riso. Portare a bollire il latte con la vaniglia. Versare una parte di latte bollente sul pastello e miscelare, poi unire il latte restante. Versare il composto in un pentolino e portare a cottura.

CREMA		
Panna	650 g	73,8%
Crema pasticcera	130 g	14,7%
Chocograttato	100 g	11,3%
	Tot. 880 g	100%

**Procedimento:** Montare la panna; con una spatola incorporare la crema e il chocograttato.

## CAKE FARCITO

CAKE		
Burro	500 g	23,8%
Olio di semi	100 g	4,8%
Zucchero	420 g	20%
Miele	100 g	4,8%
Uova	320 g	15,2%
Farina	350 g	16,7%
Fecola	100 g	4,8%
Cacao Red Cameroon	50 g	2,4%
Massa in polvere	150 g	7,1%
Baking	5 g	0,2%
Sale	3 g	0,1%
Scorza arancia	1	/
	Tot. 2098 g	100%
<p><b>Procedimento:</b> Montare il burro con lo zucchero e la scorza di arancia, poi unire il miele. Scogliere il sale nelle uova e miscelare con l'olio. Setacciare la farina con la fecola, il cacao e il baking. Unire liquidi e polveri alla montata di burro, alternandoli e mantenendo per ultima una parta di polveri. Incorporare la massa in polvere.</p>		

FARCITURA CAKE	
Chococrema Nocciola	100 g per strato (per anello da 16 cm)
	x 2 strati
<p><b>Procedimento:</b> Colare in anelli da 16 cm di diametro 100 g di crema. Abbatte in negativo o congelare.</p>	

COPERTURA CAKE		
Cioccolato fondente Brazil	350 g	36,8%
Chococrema Nocciola	600 g	63,2%
	950 g	100%
<p><b>Procedimento:</b> Miscelare il cioccolato temperato con la Chococrema Nocciola.</p>		

## MONOPORZIONE

SAVOIARDO AL CACAO		
Tuorlo	300 g	24%
Acqua	50 g	4%
Zucchero	200 g	16%
Albume	300 g	24%
Zucchero	100 g	8%
Farina	150 g	12%
Fecola	75 g	6%
Cacao Natural Light Brown	75 g	6%
	Tot. 1250 g	100%
<p><b>Procedimento:</b> Montare tuorli, acqua e la prima parte di zucchero. A montata dei tuorli quasi ultimata iniziare a montare gli albumi con la seconda parte di zucchero. Alleggerire la montata di tuorli con la montata di albumi e con le polveri setacciate insieme, alternando albumi e polveri e mantenendo per ultima una parte di albumi.</p>		

SCIROPPO PER BAGNA		
Acqua	200 g	62,5%
Zucchero	120 g	37,5%
	Tot. 320 g	
<p><b>Procedimento:</b> Portare a bollore l'acqua con lo zucchero.</p>		

BAGNA AL CAFFÈ		
Sciroppo	100 g	83,3%
Caffè	20 g	16,6%
	Tot. 120 g	
<p><b>Procedimento:</b> Miscelare lo sciroppo con il caffè.</p>		

## MOUSSE AL CIOCCOLATO

Crema pasticcera base	100 g	27%
Cioccolato Sao Thome	70 g	19%
Panna	150 g	40,5%
Mascarpone	50 g	13,5%
	Tot. 370 g	100%

**Procedimento:** Scaldare la crema a 30°C. Sciogliere il cioccolato a 30°C. Miscelare la crema con il cioccolato utilizzando un cutter o un minipimer. Miscelare il mascarpone con una piccola parte di panna liquida. Mixare la crema con il mascarpone, poi unire la panna semimontata con l'aiuto di una spatola.

## CREMOSO AL MASCARPONE

Crema pasticcera base	100 g	42,5%
Mascarpone	100 g	42,5%
Panna liquida	20 g	8,5%
Gelatina 80/100 bloom	2,5 g	1%
Acqua per gelatina	12,5 g	5,3%
	Tot. 235 g	100%

**Procedimento:** Idratare la gelatina con la sua acqua. Scaldare la crema a 30°C; sciogliere la gelatina e miscelarla alla crema. Miscelare il mascarpone e la panna. Unire il mascarpone alla crema utilizzando una spatola.

## MERINGA ALL'ITALIANA AL CACAO

Acqua	100 g	10,3%
Zucchero	400 g	41,2%
Albume	340 g	35%
Zucchero	100 g	10,4%
Cacao Round Dark Brown <1%	30 g	3%
	Tot. 970 g	100%

**Procedimento:** Fare uno sciroppo con l'acqua e la prima parte di zucchero. Montare gli albumi con la seconda parte di zucchero e il cacao. Versare lo sciroppo a 121°C a filo sulla meringa e continuare a montare.

## PRALINA

CROCCANTINO		
Cioccolato Satongo	75 g	17,6%
Pasta Nocciola	300 g	70,6%
Zucchero di canna	50 g	11,8%
	Tot. 425 g	100%
<p><b>Procedimento:</b> Miscelare il cioccolato temperato con la pasta nocciola, poi unire lo zucchero di canna grezzo. Miscelare.</p>		

PROFUMO DI ARANCIA		
Pasta di arancia candita	1000 g	96%
Liquore arancia	42 g	4%
	Tot. 1042 g	100%
<p><b>Procedimento:</b> Passare al cutter la pasta di arance insieme al liquore e raffinarla. Passare al setaccio a maglie fini. Stendere in sfogliatrice tra due fogli di carta forno fino allo spessore di 2 mm. Abbatte. Tagliare alla chitarra.</p>		

GANACHE		
Panna	750 g	40,5%
Glucosio 62 DE	200 g	10,8%
Cioccolato Satongo	750 g	40,5%
Burro glacier	150 g	8,1%
	Tot. 1850 g	100%
<p><b>Procedimento:</b> In un pentolino portare a bollore la panna con lo sciroppo di glucosio e versarlo in cinque volte sulla copertura fondente a pezzi. Emulsionare con un minipimer. Aggiungere il burro liquido e terminare l'emulsione. Far cristallizzare lavorando la ganache su un tavolo di marmo con una spatola, fino a raggiungere il 26°C.</p>		