

“Il gusto del Natale”

Callbujotto

torta moderna

Bavarese al gianduja

170g	latte
240g	zucchero
105g	tuorlo
135g	pasta nocciola
45g	satongo 72%
18g	gelatina in polvere 100 bloom
90g	acqua
380g	panna montata lucida

Per il caramello:

6g	acqua
6g	glucosio
15g	zucchero
25g	panna liquida

Miscelare tuorli, zucchero e latte e cuocere fino alla temperatura di 82°C. Nel frattempo preparare il caramello con acqua zucchero e glucosio; cuocere finché avrà un colore bruno dorato, decuocere con la panna bollente. Versare la crema sul cioccolato e la pasta nocciola, unire il caramello e mixare con un frullatore a immersione per qualche minuto. Quando la temperatura sarà scesa sotto i 70°C aggiungere la gelatina in precedenza reidratata e sciolta. Raffreddare fino a 45°C, poi aggiungere la panna.

Mousse cioccolato

260g	latte
75g	zucchero
75g	tuorli
75g	pasta nocciola
260g	satongo 72%
80g	kumabo 80%
530g	panna montata lucida

Miscelare tuorli, zucchero e latte e cuocere fino alla temperatura di 82°C. Versare la crema sui cioccolati e la pasta nocciola, mixare con un frullatore a immersione per qualche minuto. Raffreddare fino a 45°C, poi aggiungere la panna.

Croccantino

25g burro di cacao
100g corn flakes
250g pralinato nocciola
50g **kumabo 80%**

Fondere e temperare il burro di cacao, aggiungerlo ai corn flakes sbriciolati grossolanamente a mano assicurandosi che siano uniformemente impregnati. Trasferire il composto in un cutter, aggiungere il pralinato e il cioccolato entrambi temperati. Con l'aiuto di una raplette regolata allo spessore desiderato (3mm) stendere il composto su fogli Silpat e abbattere.

Bagna

300g zucchero semolato
200g acqua
100g sciroppo di glucosio
Scorza grattugiata di 1 arancia
Semi di 1 bacca di vaniglia
50g **satongo 72%**
100g grand marnier

Portare a bollire acqua, zucchero, glucosio e aromi (anche i baccelli di vaniglia spolpati). Filtrare il liquido sul cioccolato e mixare per qualche minuto finché il composto sarà ben emulsionato. Attendere che si raffreddi prima di unire il grand marnier.

Pan di Spagna

180g zucchero semolato
195g tuorlo
120g uova
120g polvere di mandorle
120g farina
60g cacao
120g burro fuso (45°C)
180g albume fresco
120g zucchero semolato

In una planetaria munita di frusta montare i tuorli, le uova e la prima parte di zucchero per 12-15 min, in un'altra bacinella montare gli albumi con la seconda dose di zucchero finché saranno lucidi. Setacciare le polveri almeno due volte. Unire una parte di albume al composto di tuorli, seguire con 1/3 delle polveri mescolando dal basso verso l'alto; ripetere l'operazione per 2 volte tenendo da parte l'ultimo terzo di albume montato. Unire il burro fuso e completare con l'albume. Stendere il composto su fogli Silpat o carta da forno usando una raplette regolata allo spessore di 6mm. Cuocere a 200°C per 10 min.

Glassa

2	bacche di vaniglia
750g	panna liquida
105g	sciroppo di zucchero invertito
90g	zucchero semolato
105g	sciroppo di glucosio
42g	cacao
25g	gelatina in polvere 150 bloom
125g	acqua
92g	pasta nocciola
300g	power 41%
5g	colorante in polvere rosso
6g	colorante in polvere oro
2g	colorante in polvere marrone

Portare a bollore la panna, la vaniglia (semi e baccelli), e gli zuccheri. Unire il cacao setacciato e riportare a bollore. Filtrare il composto sul cioccolato e la pasta nocciola, mixare per qualche minuto. Aspettare che la temperatura del composto scenda sotto i 70°C e unire la gelatina precedentemente reidratata e sciolta. Aggiungere i coloranti in polvere continuando a mixare senza incorporare bolle d'aria. Coprire con pellicola a contatto e far raffreddare in frigo per 24 ore. Utilizzare a una temperatura di 35°C.

Assemblaggio:

Su una teglia con foglio di acetato disporre un anello d'acciaio di 18 cm Ø h.4 cm rivestito con una striscia di acetato. Versare 300g di bavarese, livellare e abbattere in negativo. Proseguire versando 240g di mousse al cioccolato, disporvi sopra un disco di croccantino precedentemente coppato della giusta dimensione e coprire con altri 100g di mousse. Chiudere con disco di pan di spagna, bagnarlo e riporre il dolce in abbattitore fino a completo raffreddamento.

Finitura:

Sciogliere la glassa alla temperatura indicata. Assicurarsi che il dolce sia a una temperatura di -20°C, disporlo su una griglia e glassarlo. Rifinirlo con un girotorta in cioccolato decorato.

Choccopower

monoporzione

Mousse fondente

220g **power 80%**
250g crema pasticcera
500g panna montata lucida

Scaldare la crema pasticcera a 30°C, sciogliere il cioccolato a 45°C e unirlo alla crema: mixare per 2 min. con un frullatore a immersione. Con l'aiuto di una marisa incorporare delicatamente la panna mescolando dal basso verso l'alto. Dressare con un sac à poche all'interno degli stampi scelti. Abbattere.

Mousse al latte

330g **power 41%**
230g crema pasticcera
530g panna montata lucida

Scaldare la crema pasticcera a 30°C, sciogliere il cioccolato a 45°C e unirlo alla crema: mixare per 2 min. con un frullatore a immersione. Con l'aiuto di una marisa incorporare delicatamente la panna mescolando dal basso verso l'alto. Dressare con un sac à poche all'interno degli stampi scelti. Abbattere.

Per la crema pasticcera:

500g latte
Semi di ½ bacca di vaniglia
Scorza grattugiata di ½ arancia
100g tuorli
140g zucchero semolato
50g amido di riso

Portare a bollore il latte e gli aromi. A parte miscelare con una frusta amido, zucchero e tuorli. Filtrare il latte bollente sul composto di tuorli e proseguire la cottura su piastra o in microonde finché la crema si sarà addensata. Usare subito per realizzare le mousse (versandola sul cioccolato non fuso) oppure abbattere in positivo.

Composizione:

Fondere e temperare del **power 80%**. Su un foglio di acetato stendere uno strato sottile di cioccolato, aspettare qualche minuto finché avrà iniziato a cristallizzare, ricavare dei dischi con un coppapasta e delle griglie con uno stampo a losanghe per crostate che abbiano lo stesso diametro delle mousse. Eseguire lo stesso procedimento con del **power 41%**.

Comporre la monoporzionatura alternando 3 dischi di mousse e 3 dischi di cioccolato, completare con una griglia in cima.

Freschezza d'inverno

mignon

Mousse al cioccolato

330g crema pasticcera
180g **arriba 39%**
50g **madagascar 67%**
5g gelatina in polvere 100 bloom
25g acqua
530g panna montata lucida

Scaldare la crema pasticcera a 30°C, sciogliere i cioccolati a 45°C e unirli alla crema: mixare per 2 min. con un frullatore a immersione. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e poi sciolta. Con l'aiuto di una marisa incorporare delicatamente la panna mescolando dal basso verso l'alto.

Per la crema pasticcera:

500g latte
Semi di ½ bacca di vaniglia
Scorza grattugiata di ½ arancia
100g tuorli
140g zucchero semolato
50g amido di riso

Portare a bollore il latte e gli aromi. A parte miscelare con una frusta amido, zucchero e tuorli. Filtrare il latte bollente sul composto di tuorli e proseguire la cottura su piastra o in microonde finché la crema si sarà addensata. Usare subito per realizzare le mousse (versandola sul cioccolato non fuso) oppure abbattere in positivo.

Per farcire:

250g marmellata di limoni
semi di ½ bacca di vaniglia
scorza grattugiata ½ limone

Setacciare la marmellata con un setaccio a maglie fini e aromatizzarla con la scorza di limone e la vaniglia.

Crispepearls salted caramel
Small shaped cups callebaut

Composizione:

Riempire le coppette di cioccolato come segue: con un sac à poche dressare un sottile strato di marmellata su fondo, coprire con i cereali al caramello, colmare con la mousse.

Quadro-tto

cake leggero al cioccolato

400g burro morbido
250g zucchero semolato
Scorza grattugiata di 1 arancia
Semi di 1 bacca di vaniglia
130g **satongo 72%**
300g tuorli
400g farina
30g liquore al cacao
130g arancia candita a cubetti
50g gocce di cioccolato
200g albume fresco
250g zucchero semolato

In una planetaria munita di foglia montare il burro, gli aromi e lo zucchero finché il composto sarà bianco e arioso. Unire il cioccolato fuso a 30°C, poi aggiungere farina e tuorli alternandoli. Unire l'arancia a cubetti e le gocce di cioccolato, poi il liquore. A parte, in una planetaria munita di frusta, montare gli albumi e lo zucchero aggiunto in tre volte, finché il composto sarà montato e lucido. Con una marisa, mescolando dal basso verso l'alto, unire gli albumi alla montata a base burro. Versare il composto negli appositi stampi aiutandosi con un sac à poche (stampo 31x8x3 - peso: 450g). Cuocere a 180° per 25-30 min.