CHOCOLATE ACADEMY MILANO

Viaggio nel mondo del cioccolato

Brescia, 5 Novembre 2018

Docente: Davide Comaschi

ARTEBIANCA
FOOD SPECIALIST

Da Bronte a Bruxelles

Cake meringato al pistacchio

ingredienti	u.m.	quantità	tot. %
burro fresco		222	19,3%
zucchero a velo		37	3,2%
pasta pistacchio		37	3,2%
tuorlo		148	12,9%
farina debole		111	9,7%
polvere di pistacchio		148	12,9%
albume		74	6,4%
zucchero semolato		222	19,3%
gocce di ruby		150	13,0%
	TOTALE G.	1150	100,0%

Procedimento

Montare con la foglia il burro con lo zucchero a velo e la pasta pistacchio, aggiungere il tuorlo e infine la polvere di pistacchio e la farina debole.
A parte montare la meringa e amalgamarla al composto.
Aggiungere anche le gocce di ruby e trasferire negli stampi.

Copertura Ruby

ingredienti	u.m.	quantità	tot. %
cioccolato ruby		400	78,4%
olio di semi		30	5,9%
burro anidro		20	3,9%
brest pistacchio		60	11,8%
	TOTALE G.	510	100,0%

Procedimento

Sciogliere il cioccolato Ruby, aggiungere l'olio e portare a 35°, aggiungere le brest di pistacchio e glassare il cake congelato.

Bruxelles Philadelphia A/R

(ricetta per 4 torte)

Streusel

ingredienti	u.m.	quantità	tot. %
farina debole	g.	135	20,1%
lievito in polvere	g.	2	0,3%
burro fresco	g.	120	17,8%
polvere di mandorle	g.	65	9,7%
zucchero muscovado	g.	80	11,9%
farina di mais	g.	30	4,5%
uova	g.	40	5,9%
vaniglia in baccelli	n	1	0,1%
cioccolato Ruby	g.	200	29,7%
	TOTALE G.	**673**	100,0%

Procedimento

Ammorbidire il burro. Impastare velocemente tutti gli ingredienti.
Lasciar riposare, sbriciolare e cuocere a 160° per circa 12 minuti.
Una volta raffreddato mescolare al ruby sciolto e ricomporre la frolla negli stampi ad una altezza di 0,5 mm diametro 14cm.

Gelatina al lampone

ingredienti	u.m.	quantità	tot. %
polpa di lampone	g.	440	78,2%
zucchero semolato	g.	35	6,2%
sciroppo di glucosio	g.	40	7,1%
pectina nh	g.	6	1,1%
gelatina in polvere	g.	6	1,1%
acqua per gelatina	g.	36	6,4%
	TOTALE G.	**563**	100,0%

Procedimento

Cuocere metà della polpa di lampone con glucosio, zucchero e pectina.
Aggiungere la gelatina reidratata e la restante polpa e colare negli stampi degli inserti di diametro 14 cm, 140g per stampo.

Mousse al formaggio

ingredienti	u.m.	quantità	tot. %
philadelphia	g.	300	24,2%
panna fresca 35%	g.	100	8,1%
yogurt polvere magro	g.	6	0,5%
panna fresca 35%	g.	310	25,0%
albume liottizzato	g.	85	6,8%
zucchero fondente in polvere	g.	170	13,7%
gelatina 200 bloom	g.	10	0,8%
acqua	g.	60	4,8%
			0,0%
fogli sottili di ruby temperato e			0,0%
frammentato nella mousse			0,0%
in scaglie	g.	200	16,1%
	TOTALE G.	**1241**	100,0%

Procedimento

A freddo montare la meringa italiana con zucchero fondente in polvere e albume liottizzato.
Amalgamare la philadelphia con la prima quantità di panna (Di cui una piccola parte si scalda per sciogliere all'inteno lo yogurt in polvere). Reidratare la gelatina e montare la seconda quantità di panna.

Unire i composti

Montare al contrario:
Riempire metà dell'anello diametro 16cm, inserire la gelatina al lampone, coprire con la mousse e teminare con la frolla ricomposta.

Glassa Ruby

ingredienti	u.m.	quantità	tot. %
polpa di lampone	g.	120	8,4%
acqua	g.	40	2,8%
zucchero semolato	g.	300	21,1%
glucosio 60 de	g.	300	21,1%
scorza di limone	g.	5	0,4%
latte condensato zuccherato	g.	200	14,1%
massa di gelatina	g.	133	9,3%
(200 bloom, proporz 1:6)			0,0%
cioccolato Ruby	g.	300	21,1%
acido citrico in soluzione		25	1,8%
	TOTALE G.	**1423**	100,0%

Procedimento

Portare a bollore la polpa di lampone con acqua, zucchero semolato , destrosio e scorza di limone in infusione.

Filtrare sul latte condensato, la massa di gelatina e il cioccolato ruby ed emulsionare . Coprire da pellicola e lasciar riposare per una notte.

Sciogliere una parte per emulsionare per il glassaggio e unire l'acido citrico in soluzione.

In Viaggio per El Dorado

Frangipane

ingredienti	u.m.	quantità	tot. %
burro fresco	g.	150	15,5%
zucchero di canna grezzo	g.	50	5,2%
zucchero carafin	g.	50	5,2%
zucchero invertito	g.	25	2,6%
olio di semi	g.	40	4,1%
cioccolato gold	g.	150	15,5%
uova	g.	240	24,7%
polvere di mandorle	g.	180	18,6%
arachidi tritate	g.	60	6,2%
farina debole		25	2,6%
Caramel Fill			
	TOTALE G.	**970**	100,0%

Procedimento

Montare il burro morbido con gli zuccheri. Aggiungere le uova poco alla volta, la polvere di mandorle e le quella di arachidi, il cioccolato gold sciolto e infine la farina e l'olio di semi.

Dressare negli stampi e cuocere a 160°C per circa 20 minuti.

Abbattere di temperatura e una volta congelato spalmare in superficie con il Caramel fill.

Copertura Gold

ingredienti	u.m.	quantità	tot. %
cioccolato gold	g.	400	66,1%
prama	g.	80	13,2%
burro di cacao	g.	50	8,3%
olio di semi	g.	45	7,4%
paillete feuilletine	g.	30	5,0%
	TOTALE G.	**605**	100,0%

Procedimento

Sciogliere il cioccolato, unire il pralinato alla mandorla, l'olio e il burro di cacao.
Temperare a 35 gradi e utilizzare per immergere il frangipane congelato.

Ganache montata

ingredienti	u.m.	quantità	tot. %
latte fresco intero	g.	140	14,1%
gelatina 200 bloom	g.	8	0,8%
acqua per gelatina	g.	48	4,8%
cioccolato gold	g.	200	20,1%
panna fresca 35%	g.	600	60,2%
			0,0%
crispearls al caramello salato			0,0%
	TOTALE G.	**996**	100,0%

Procedimento

Scaldare il latte e aggiungere la gelatina.
Versare sul cioccolato fuso e aggiungere la panna fresca.
Lasciar riposare una notte in frigo e montare il giorno seguente.

Oro Belga

Pasta per Bigné

Ingredienti	u.m.	Quantità	Tot %
Acqua	G.	96	9,6 %
Latte	G.	96	9,6 %
Farina	G.	240	24 %
Burro	G.	170	17 %
Sale	G.	0,2	
Zucchero Semolato	G.	8	0,8 %
Uova Intere	G.	390	39 %

TOTALE G.	1000

Procedimento

Portare a ebollizione l'acqua con il latte, il burro, il sale e lo zucchero.
Unire la farina setacciata e cuocere fino a che la pastella non si stacchi dai bordi del tegame. Versare il pastello in planetaria con la foglia. Aggiungere le uova poco alla volta.
Cuocere a 210°C per 20 minuti.

Crema al cioccolato Gold

Ingredienti	u.m.	Quantità	Tot %
Latte	G.	500	44,6 %
Destrosio	G.	50	4,5 %
Sciroppo di glucosio	G.	50	4,5 %
Zucchero invertito	G.	20	1,7 %
Uova intere	G.	100	9 %
Amido di riso	G.	50	4,5 %
Cioccolato Gold	G.	350	31,2 %

TOTALE G.	1120

Procedimento

Portare a bollore il latte e disciogliervi gli zuccheri. In un'altra boule miscelare le uova con l'amido, poi versarvi il latte bollente miscelando con una frusta.
Portare a cottura il composto, poi versarlo sul cioccolato e cutterizzare.

Rubino Africano

Biscotto

Ingredienti	u.m.	Quantità
Burro	G.	560
Zucchero	G.	630
Sale	G.	11
Vaniglia	G.	1
Farina Frolla	G.	648
Bicarbonato ammonio	G.	18
Cioccolato Satongo	G.	558

TOTALE G.	2426

Procedimento

Impastare i primi 4 ingredienti. Unire le polveri miscelate e setacciate. Infine aggiungere il cioccolato fuso a 45°c.
Raffreddare la frolla.

Pralina Ruby

Ingredienti	u.m.	Quantità
Polpa di lampone surgelata	G.	150
Zest di lime	G.	5,5
Zucchero invertito	G.	45
Destrosio	G.	60
Sciroppo di glucosio 60 DE	G.	40
Sciroppo di glucosio 40 DE	G.	40
Cioccolato gocce Ruby	G.	450

Preparazione ripieno pralina:

Unire la polpa di lampone, gli zucceri e la zest di lime e portare a 45°C.
Sciogliere il cioccolato a 45°C.
Unire il primo composto filtrato con il cioccolato.
Miscelare fino ad ottenere una ganache brillante.
Temperare a 26°C.

Camicia:

Temperare il cioccolato Ruby e realizzarla con gli appositi stampi.