



29 Maggio 2023

A cura di Marta Giorgetti



CHOCOLATE ACADEMY

Torta Caramile



Torta Caramile

(dosi per 6 torte da 16 cm)

L'avvolgenza del caramello si combina alla delicatezza della camomilla in fiori e della mandorla in una torta fresca, leggera e floreale.



BISCUIT MANDORLA

| | |
|----------------------|--------------|
| Polvere di mandorle | 145 g |
| Polvere di armelline | 10 g |
| Zucchero a velo | 120 g |
| Fecola di patate | 18 g |
| Albumi (I) | 100 g |
| Tuorli | 15 g |
| Albumi (II) | 100 g |
| Zucchero | 70 g |
| Burro | 120 g |
| Scorza di limone | 1 g |
| Totale | 700 g |

Preparazione

In un cutter miscelare la polvere di mandorla, la polvere di armelline, lo zucchero a velo, la fecola di patate, gli albumi (I) e i tuorli. In planetaria montare gli albumi (II) con lo zucchero. Fondere il burro. Trasferire in una ciotola il composto miscelato al cutter e incorporarvi la montata di albumi. Unire infine il burro fuso. Dosare 110 g di prodotto negli anelli da 14 cm. Cuocere a 175°C.

PRALINATO CROCCANTE

| | |
|---------------------------|--------------|
| Burro di cacao | 20 g |
| Pasta pura di mandorla | 40 g |
| Pralinato di mandorla 50% | 87 g |
| Paillette feuilletine | 53 g |
| Totale | 200 g |

Preparazione

Frantumare la paillette feuilletine e unirla alla pasta e al pralinato di mandorla. Unire il burro di cacao fuso e miscelare bene. Dosare 30 g di pralinato croccante in ogni anello da 14 cm, stendendo il composto sul biscuit alla mandorla.

MOUSSE ALLA CAMOMILLA

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Panna | 195 g |
| Vaniglia | 1 g |
| Camomilla in fiori | 30 g |
| Scorza di limone | 1 g |
| Sciroppo di glucosio | 130 g |
| Massa di gelatina 170 bloom | 30 g |
| Panna semimontata | 375 g |
| Totale | 760 g |

Preparazione

Portare la panna, la vaniglia, la scorza grattugiata di limone e i fiori di camomilla a 60°C e lasciare in infusione per 5 minuti. Filtrare e reintegrare la panna persa; aggiungere lo sciroppo di glucosio e la gelatina precedentemente idratata e sciolta. Quando il composto raggiunge i 35°C unire la panna semimontata. Dosare 120 g di mousse in ogni anello da 14 cm, foderato con acetato h 3 cm.

MOUSSE AL CARMELLO

| | |
|-----------------------------|--------------|
| Panna | 200 g |
| Sciroppo di glucosio | 25 g |
| Cioccolato Gold | 265 g |
| Massa di gelatina 170 bloom | 22 g |
| Panna semimontata | 310 g |
| Totale | 822 g |

Preparazione

Portare a bollire la panna con lo sciroppo di glucosio; versare sul cioccolato e la massa di gelatina precedentemente idratata. Emulsionare bene. Quando il composto raggiunge i 35°C unire la panna semimontata. Dosare 280 g di mousse in ogni tortiera da 16 cm di diametro.

GLASSA GOLD

| | |
|----------------------------|---------------|
| Zucchero | 375 g |
| Sciroppo di glucosio 40 DE | 375 g |
| Acqua | 187 g |
| Latte condensato | 250 g |
| Massa gelatina 170 bloom | 155 g |
| Cioccolato Gold | 500 g |
| Totale | 1840 g |

Preparazione

Portare a bollire acqua e zuccheri. In una caraffa unire la massa di gelatina, il latte condensato e il cioccolato. Versare lo sciroppo in caraffa ed emulsionare. Far cristallizzare in frigorifero per almeno 12 ore. Utilizzare a 38°C.

MONTAGGIO

In un anello da 14 cm costruire l'inserto: inserire il biscuit alla mandorla, dosare il croccantino, quindi la mousse alla camomilla; abbattere. In una tortiera da 16 cm di diametro dosare la mousse al caramello, quindi inserire l'inserto abbattuto, mantenendo il biscuit come fondo della torta. Abbattere. Sformare la torta, glassare e decorare.



Monoporzione Bahia



Monoporzione Bahia

Un guscio di cioccolato al latte racchiude tutti i sapori tropicali del Brasile. Cacao, cocco, ananas e mango in una monoporzione decisa ed esotica.



FROLLA AL COCCO

| | |
|--------------------|---------------|
| Burro | 200 g |
| Zucchero a velo | 180 g |
| Sale | 2 g |
| Uova | 100 g |
| Cocco rapè tostato | 80 g |
| Fecola patate | 80 g |
| Farina | 360 g |
| Totale | 1000 g |

Preparazione

Tostare il cocco rapè in forno a 120°C fino a doratura. In planetaria miscelare con la foglia il burro morbido con lo zucchero a velo, quindi unire le uova con il sale. Unire il cocco rapè e miscelare. Unire infine la fecola e la farina. Stendere la frolla a 2 mm e raffreddare per qualche ora in frigorifero prima dell'utilizzo. Ricavare dei dischi da 7,5 cm di diametro e cuocere a 160°C fino a doratura. Impermeabilizzare i dischi di frolla con il Mycryo.

FRANGIPANE AL COCCO

| | |
|---------------------|---------------|
| Burro | 230 g |
| Zucchero | 260 g |
| Uova | 230 g |
| Sale | 2 g |
| Cocco rapè tostato | 100 g |
| Polvere di mandorla | 130 g |
| Farina | 60 g |
| Totale | 1000 g |

Preparazione

Tostare il cocco rapè in forno a 120°C fino a doratura. Miscelare il burro morbido con lo zucchero e il sale. Unire le uova, quindi la polvere di mandorla e il cocco rapè. Unire infine la farina. Dosare 700 g di composto all'interno di un quadro da 36 x 36 cm e cuocere a 170°C. Ricavare dei dischi da 6,5 cm di diametro.

COMPOSTA ESOTICA

| | |
|------------------------|---------------|
| Dadolata di ananas | 250 g |
| Dadolata di mango | 190 g |
| Zucchero | 95 g |
| Purea di mango | 115 g |
| Purea di ananas | 130 g |
| Purea di passion fruit | 130 g |
| Pectina NH | 5 g |
| Vaniglia | 1 g |
| Liquore Malibù | 84 g |
| Totale | 1000 g |

Preparazione

Tagliare l'ananas e il mango a dadini di 0,5 cm. Miscelare lo zucchero con la pectina. In una pentola unire le puree con la vaniglia e portare a 40°C, aggiungere le polveri e portare a bollore. Aggiungere la dadolata e continuare a cuocere. Raffreddare il composto e aggiungere il liquore. Dosare nello stampo a semisfera da 4 cm ed abbattere.

MOUSSE ALUNGA

| | |
|--------------------------|---------------|
| Panna | 140 g |
| Latte | 100 g |
| Sciroppo di glucosio | 35 g |
| Ciocccolato Alunga | 340 g |
| Massa gelatina 170 bloom | 42 g |
| Panna semimontata | 345 g |
| Totale | 1000 g |

Preparazione

Portare a bollore la panna e il latte con lo sciroppo di glucosio. In una caraffa unire il cioccolato e la massa di gelatina. Versare i liquidi in caraffa ed emulsionare con un minipimer, ottenendo una ganache lucida. Quando la ganache raggiunge i 35°C unire la panna semimontata.

MONTAGGIO

Dosare la composta esotica in stampi di silicone da 4 cm di diametro e abbattere.

In uno stampo a semisfera in policarbonato da 7 cm realizzare una camicia di cioccolato al latte molto sottile.

Dosare la mousse all'interno della camicia in cioccolato al latte, quindi inserire l'inserto abbattuto di composta esotica; dosare altra mousse, quindi chiudere con il disco di frangipane. Abbattere.

Glassare la semisfera con gelatina neutra a caldo (400 g gelatina Cleargel + 100 g acqua) scaldata a 45°C, quindi disporre il dolce su un disco di frolla al cocco. Decorare.



Torta Sottozero



Torta Sottozero



PAN DI SPAGNA SACHER EXCELLENCE

| | |
|-------------------------|-------|
| Excellence | 105 g |
| Burro | 50 g |
| Tuorli | 70 g |
| Latte | 12 g |
| Albumi | 100 g |
| Zucchero | 90 g |
| Farina debole | 55 g |
| Cacao in polvere | 12 g |
| Baking | 2 g |
| Totale | 500 g |

Preparazione

Fondere la copertura a 45°C. Versare sul composto tuorli e latte ed emulsionare. Assicurarsi che il composto abbia una temperatura di 45°C. A parte, montare gli albumi con lo zucchero e unire al primo composto. Incorporare la farina precedentemente setacciata assieme al cacao in polvere e al baking. Dosare in un anello da 16 cm di diametro 80 g di composto. Cuocere a 180°C.

STREUSEL ALLA NOCCIOLA

| | |
|--------------------------------|---------|
| Burro | 250 g |
| Zucchero di canna | 250 g |
| Sale | 2 g |
| Polvere di nocciola | 250 g |
| Farina debole | 225 g |
| Cacao in polvere Mycryo | 25 g qb |
| Totale | 1000 g |

Preparazione

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria fino a ottenere un impasto omogeneo. Stendere in sfogliatrice allo spessore di 2,5 mm e ottenere un anello da 18 cm di diametro. Cuocere 160°C, quindi spolverare con burro di cacao Mycryo per impermeabilizzare.

GLASSA EXCELLENCE

| | |
|-----------------------------|--------|
| Zucchero | 436 g |
| Sciroppo di glucosio | 436 g |
| Acqua | 230 g |
| Latte condensato | 290 g |
| Gelatina 170 bloom | 28 g |
| Acqua | 144 g |
| Excellence | 436 g |
| Totale | 2000 g |

Preparazione

Portare ad ebollizione l'acqua con i due zuccheri. Versare lo sciroppo in caraffa e aggiungere il latte condensato, la gelatina precedentemente idratata e il cioccolato. Emulsionare bene con un minipimer, senza incorporare aria. Far riposare almeno una notte in frigorifero prima dell'uso.

MONTAGGIO

In un anello da 16 cm dosare 120 g di salsa alla frutta, quindi inserire il disco di pan di spagna, quindi dosare 150 g di cremoso alla vaniglia. Abbattere l'inserito. In un anello da 18 cm dosare 260 g di semifreddo, quindi inserire l'inserito abbattuto, mantenendo il cremoso alla vaniglia in chiusura. Dosare altri 100 g di semifreddo, quindi chiudere il dolce con il disco di frolla. Abbattere il dolce, smodellare e glassare. Decorare con fasce e placchette di cioccolato e albicocche candite.

SALSA GHIACCIATA ALBICOCCA E MANGO

| | |
|---------------------------|-------|
| Purea di mango | 160 g |
| Purea di albicocca | 216 g |
| Succo di lime | 10 g |
| Destrosio | 16 g |
| Zucchero | 75 g |
| Glucodry | 20 g |
| Zest lime | 2 g |
| Totale | 500 g |

Preparazione

Unire tutte le polpe e scaldare a 35°C, miscelare a secco gli zuccheri ed aggiungere. Mescolare con frusta e portare a 40°C, mixare fino a scioglimento completo degli zuccheri.

CREMOSO VANIGLIA

| | |
|----------------------------------|-------|
| Latte | 198 g |
| Panna | 50 g |
| Tuorlo | 45 g |
| Destrosio | 30 g |
| Sciroppo di glucosio 42 D | 30 g |
| Vaniglia | 0,5 g |
| Zephyr | 115 g |
| Olio di girasole | 20 g |
| Gelatina 170 bloom | 2 g |
| Acqua | 10 g |
| Totale | 500 g |

Preparazione

Unire il latte, la panna, il tuorlo, il destrosio, lo sciroppo di glucosio e i semi del baccello di vaniglia e cuocere come una crema inglese. Filtrare la crema ottenuta in una caraffa e unirvi il cioccolato zephyr, l'olio e la gelatina idratata. Emulsionare bene con un minipimer. Far cristallizzare prima dell'utilizzo.

SEMIFREDDO GIANDUJA EXCELLENCE

| | |
|----------------------------|--------|
| Zucchero | 150 g |
| Destrosio | 45 g |
| Tuorlo pastorizzato | 188 g |
| Excellence | 225 g |
| Pasta nocciola | 90 g |
| Panna semimontata | 802 g |
| Totale | 1500 g |

Preparazione

Unire il tuorlo agli zuccheri, scaldare a 60°C, quindi montare. Mescolare il cioccolato fuso con la pasta di nocciola. Aggiungere una piccola parte di panna semimontata ed emulsionare. Scaldare il composto e incorporare la pate a bombe. Alleggerire con il resto della panna semimontata.



Mousse Gold



Mousse Gold



MOUSSE PER BICCHIERINO

| | |
|----------------------|--------------|
| Crema Gold Callebaut | 150 g |
| Panna liquida | 350 g |
| Totale | 500 g |

Preparazione

Con l'aiuto di una frusta miscelare la panna con la crema. Mettere in planetaria e montare per 4/5 minuti a velocità media.

