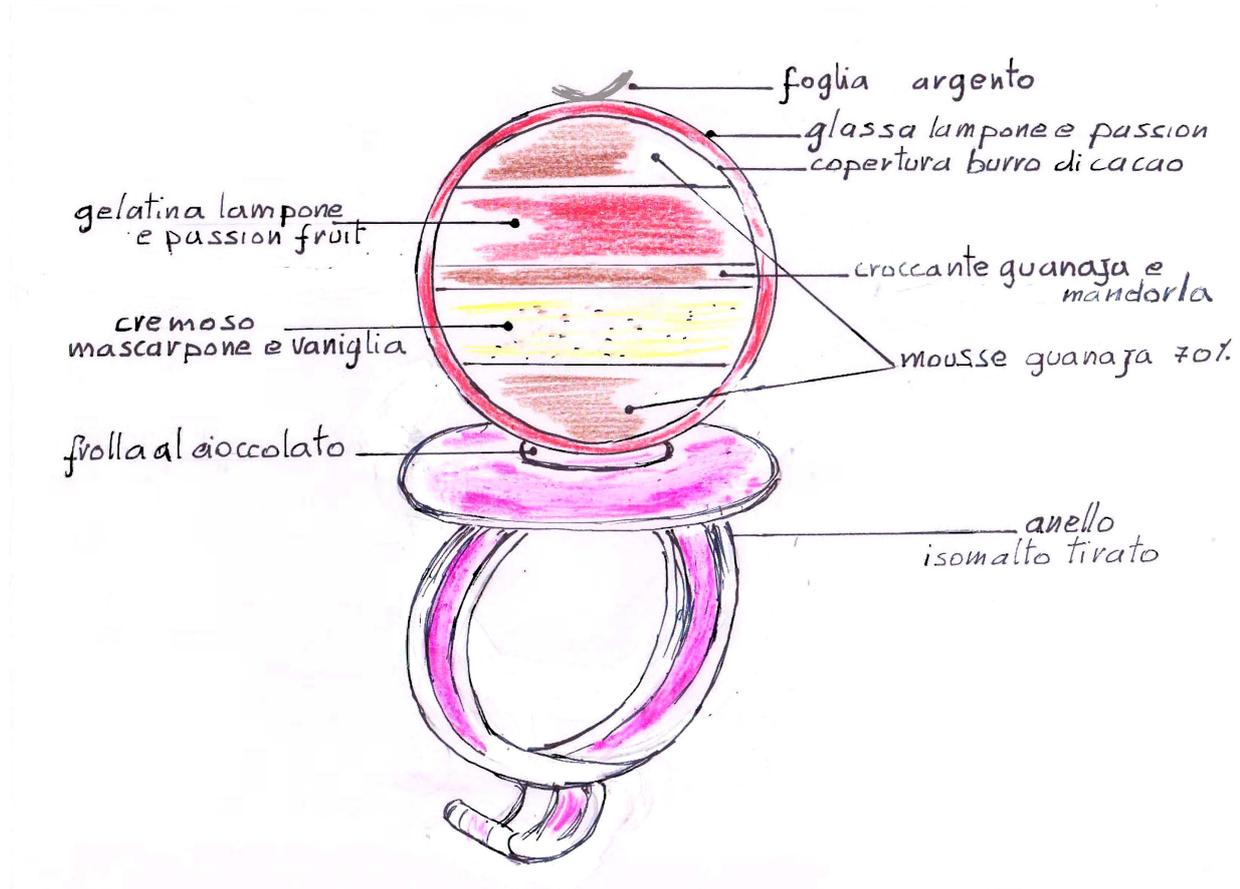


(Anello Mignon Gioiello)



Anello in isomalto tirato bianco e fucsia

Frolla

180 g burro liquido

100 g burro

440 g farina frolla

145 g copertura Coeur de Guanaja

60 g zucchero a velo

60 g zucchero vagliato fine

100g uova

20g gru  di cacao

60g polvere di mandorle

1,5 baccello di vaniglia

Cutterizzare il gru  con gli zuccheri. Mescolare gli zuccheri con il burro liquido senza incorporare aria. Aggiungere le uova ed amalgamare. Quando il composto   omogeneo, unire anche il cioccolato fuso insieme al burro. Aggiungere la polvere di mandorle e impastare. Proseguire con la farina e terminare velocemente l'impasto. Stendere tra due fogli di carta forno all'altezza di 2,5 mm. Coppare gli anellini utilizzando due bocchette lisce e cuocere 6 minuti a 160 C.

Crema inglese

155 g panna fresca 35% mg

156 g latte fresco intero

65 g tuorlo

25 g zucchero semolato

Portare a bollore il latte con la panna. Stemperare sui tuorli mescolati con lo zucchero e cuocere il tutto a 82°C.

Mousse al Guanaja

197g crema inglese

194g copertura Guanaja 70%

40g Coeur de Guanaja

158g panna fresca 35% mg

6g gru  di cacao Venezuela in polvere

Versare la crema inglese sul cioccolato e sul gru  ed emulsionare. Alleggerire con la panna montata.

Dressare negli stampi ed abbattere di temperatura.

Cre moso al mascarpone e vaniglia Tahiti

63g latte

6g massa di gelatina 1:5 200 Bloom

58g copertura Ivoire

55g mascarpone

mezzo baccello di vaniglia della Polinesia

Portare il latte a bollore. Sciogliere la massa di gelatina nel latte e versare sul cioccolato emulsionando con il mixer. Unire la vaniglia e il mascarpone ed emulsionare. Colare negli stampi ed abbattere di temperatura.

Croccantino mandorla e Guanaja

120 g copertura Guanaja 70%

3 g massa di cacao

55 g crema di mandorla bianca

25 g Eclat d'Or

32 g mandorle grezze di Sicilia in polvere

Sciogliere il cioccolato e la massa a 45°C, unire la crema di mandorla e mescolare bene. Unire il resto degli ingredienti e temperare a 25°C. Stendere tra due fogli di carta forno uno strato alto 2mm ed abbattere di temperatura. Coppare dei dischetti di 2 cm di diametro.

Gelatina di lampone e frutto della passione

113 g polpa di lampone

83 g polpa di frutto della passione fresco

25 g zucchero fondente in polvere

20 g massa di gelatina 1:5 200 Bloom

Unire gli ingredienti e mixare. Scaldare quanto basta per sciogliere la gelatina. Dressare negli stampi ed abbattere di temperatura.

Copertura al burro di cacao

300 g burro di cacao

60 g olio di semi

3 g polvere di lampone disidratata

3 g polvere di frutto della passione disidratata

3 g colorante rosso al burro di cacao

Sciogliere il burro di cacao. Unire tutti gli ingredienti ed emulsionare. Utilizzare a 45°C.

Glassa al lampone

1000 g Absolut Crystal

100 g polpa di lampone

100 g polpa di frutto della passione

6 g pectina

20 g gelatina in polvere 200 Bloom

1 g colorante in polvere fucsia perlato

1 g colorante rosso lampone

1 g colorante oro dolce in polvere

Reidrattare la gelatina in polvere nelle due polpe di frutta. Emulsionare tutti gli ingredienti e portare a bollore.

Coprire con la pellicola a contatto e lasciar stabilizzare in frigo per 12 ore. Utilizzare a 24°C.

Foglia argento per decorare