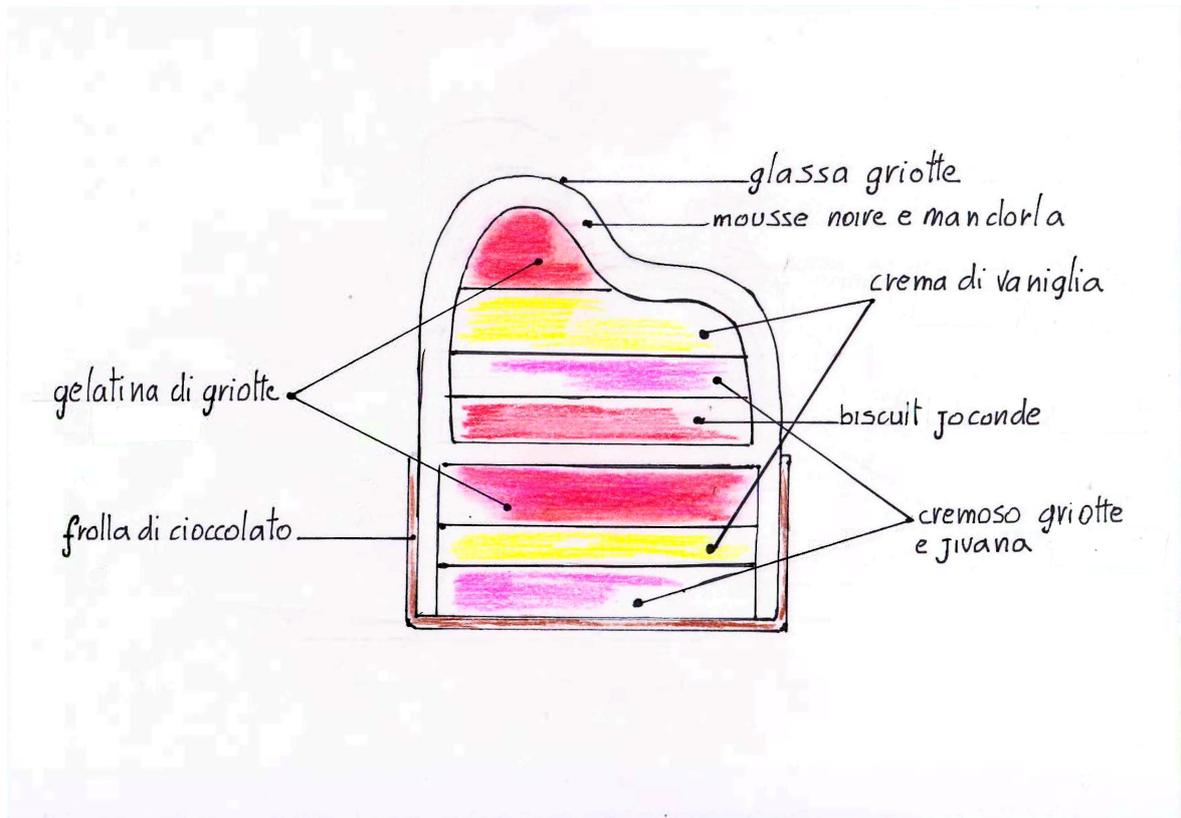


(Crostatina monoporzione)



Frolla al cioccolato

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 semolato

100 g uova

20 g gru  di cacao

60 g farina 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 il cioccolato fuso insieme al burro. Unire 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 vagliato fine

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

Cremoso Jivara e griotte

177 g crema inglese

170 g polpa di griotte

50 g polpa di lampone

165 g Jivara

20,4g massa di gelatina 1:5 200 bloom

0,5 xantana

Versare la crema inglese calda sulla massa di gelatina e sul cioccolato Jivara ed emulsionare. Aggiungere la polpa di griotte, la polpa di lampone e lo xantana continuando ad emulsionare. Dressare negli stampi.

Crema alla vaniglia della Polinesia

300 g latte

40 g tuorlo

43 g zucchero vagliato fine

17 g amido mais

100 g burro

1 bacca di vaniglia della Polinesia

Portare il latte a bollire e versarlo sui tuorli mescolati con zucchero e amido. Cuocere a 85°C ed emulsionare con il burro e la vaniglia. Abbattere a temperatura positiva.

Gelatina di griotte

203 g polpa griotte

30 g sciroppo di amarene

7,5 g succo di limone

30 g amarene candite

24 g massa di gelatina 1:5 200 Bloom

Unire la polpa di griotte con lo sciroppo di amarene e il succo di limone. Aggiungere le amarene candite e mixare. Scaldare a 45°C e filtrare sulla gelatina. Mixare e dressare negli stampi.

Biscuit joconde

280 g uova fresche

170 g zucchero vagliato fine

60 g zucchero invertito

200 g polvere di mandorla Sicilia

60 g farina debole

40 g burro

170 g albume
30 g zucchero vagliato fine
colorante liquido rosso

Montare in planetaria con la foglia metà delle uova con lo zucchero vagliato fine, lo zucchero invertito, la polvere di mandorle e la farina debole. Montare a parte gli albumi con i 30g di zucchero vagliato. Sciogliere il burro, stemperarlo in una parte di uova montate ed aggiungere gli albumi montati a neve. Stendere su fogli di silicone all'altezza di 3 mm e cuocere a 175°C per 7 minuti.

Mousse alla mandorla e vaniglia

240 g latte
54 g massa di gelatina 1:5 200 Bloom
300 g copertura Ivoire
590 g panna fresca 35% mg
1 g sale
300 g pasta di mandorle
n.1 baccello di vaniglia Polinesia

Scaldare il latte con il sale. Unire la massa di gelatina e versare il composto sul cioccolato. Aggiungere la pasta di mandorle e la vaniglia ed emulsionare. Montare la panna ed amalgamare i due composti delicatamente. Versare negli stampi ed abbattere.

Glassa alla griotte

1000 g glassa neutra Absolut Crystal
200 g succo di griotte
20 g gelatina in polvere 200 Bloom
5 g pectina
colorante rosso liquido

Mescolare pectina e gelatina in polvere con il succo di griotte e lasciare reidratare per qualche minuto. Mixare la glassa neutra, aggiungere il succo con gelatina e pectina ed il colorante rosso, poi portare a bollore. Abbattere in positivo. Utilizzare a 35°C.

Decoro

Cioccolato bianco