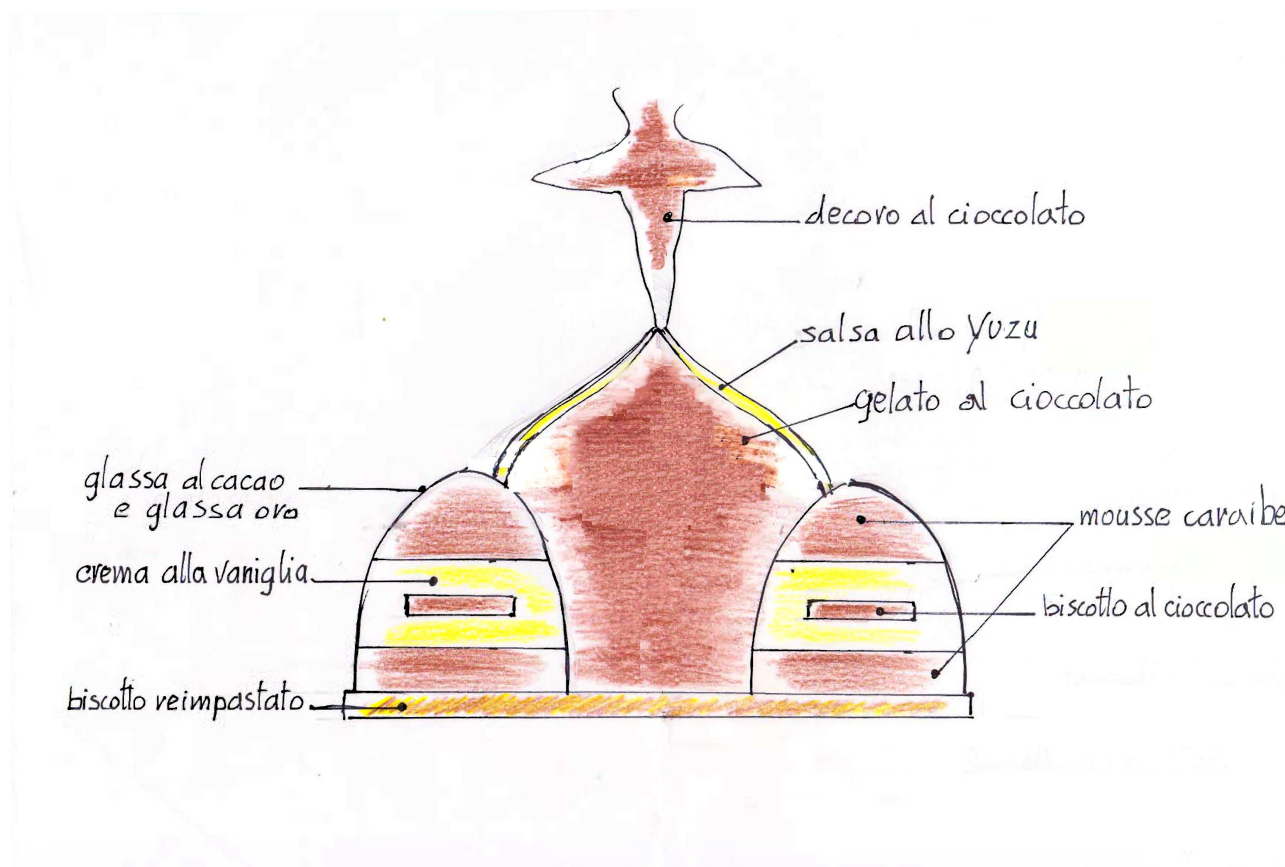


(Dessert monoporzione al cioccolato)



Streusel

200 g farina debole

200 g burro

200 g polvere di nocciole

140 g zucchero muscovado

10 g zest di yuzu

Impastare velocemente tutti gli ingredienti insieme. Lasciar raffreddare, cutterizzare e cuocere a 155°C per 20 minuti. Setacciare e calibrare.

Streusel reimpastato

600 g streusel calibrato

120 g copertura Caraïbe

100 g copertura Azélia

30 g pasta nocciola

15 g olio di semi

Sciogliere i due cioccolati a 45°C. Aggiungere la pasta nocciola e l'olio di semi. Mescolare lo streusel calibrato al composto e stendere tra due fogli di carta forno all'altezza di 3mm. Congelare.

Biscuit al cioccolato Caraïbe

250vg albume
85vg zucchero
125vg tuorlo
280vg copertura Caraïbe 66%
60vg burro

Montare l'albume con lo zucchero, versare il tuorlo a filo e continuare a montare. Sciogliere il cioccolato con il burro. Unire i due composti e stendere su un tappetino di silicone all'altezza di 2mm. Infornare per 7 minuti a 175°C.

Crema alla vaniglia

75 g zucchero vagliato fine
315 g panna
90 g tuorlo
1,5 bacca di vaniglia della Polinesia
23 g massa di gelatina 1.5 200 Bloom
112,5 g burro di cacao

Sciogliere lo zucchero caramellato nella panna. Aggiungere il tuorlo ed emulsionare. Cuocere a 82°C, versare sulla copertura la vaniglia e la massa di gelatina ed emulsionare. Dressare negli stampi.

Mousse al Caraïbe

250 g latte
300 g copertura Caraïbe 66%
36 g massa di gelatina 1:5 200 Bloom
550 g panna fresca 35%

Portare il latte a bollore. Sciogliere la massa di gelatina nel latte e versarlo sul cioccolato. Amalgamare delicatamente il composto alla panna semitonata e dressare negli stampi.

Glassa al cacao

95 g acqua
510 g zucchero semolato
570 g panna
135 g latte condensato
300 g massa di gelatina 1:5 200 Bloom
210 g cacao
680 g gelatina neutra Absolut Crystal

5 g colorante oro in polvere

Portare a bollore l'acqua con lo zucchero, il latte condensato e la panna. Aggiungere la gelatina neutra e portare a bollore. Unire il cacao setacciato, emulsionare e portare a bollore. Incorporare la gelatina reidratata ed emulsionare. Lasciare riposare per 12 ore. Utilizzare a 38°C.

Glassa oro

510g zucchero semolato

770g acqua

11g pectina

185g sciroppo di glucosio

348g destrosio

180g massa di gelatina 1:5 200 Bloom

7g colorante oro in polvere

Mixare tutti gli ingredienti tranne la gelatina. Portare a 66°brix e versare sulla massa di gelatina. Emulsionare ed abbattere in positivo. Lasciare riposare per 12 ore. Utilizzare a 38°C.

Gelato al cioccolato

50 g copertura Caraïbe 66%

300 g copertura Jivara

900 g acqua

72 g latte scremato in polvere

110 g zucchero vagliato fine

60 g zucchero invertito

7 g neutro

Mescolare le polveri. Aggiungerle all'acqua mixando. Aggiungere lo zucchero invertito. Portare a 84°C e aggiungere il cioccolato Jivara. Mixare e mantecare. Riempire gli stampi e abbattere di temperatura.

Salsa allo Yuzu

120g Succo di yuzu

180g Acqua

80g Sciroppo di glucosio

20g Zucchero semolato

1g Pectina nh

4g zeste di yuzu

Unire l'acqua, lo yuzu e le zeste. Mescolare lo zucchero con la pectina. Versare lo zucchero nei liquidi mixando. Aggiungere il glucosio e portare a bollore. Lasciar riposare per 12 ore a +4°C.

Decoro

Cioccolato Fondente