

“LA PASQUA IN CIOCCOLATO”

MANDORLA PISTACCHIO E AMARENE

Ingredienti e componenti

frolla al pistacchio
mousse alla mandorla amara
amarene

Pasta frolla al pistacchio

g 350 burro fresco di ottima qualità
g 200 zucchero velo
g 3 sale
g 50 albume d'uovo
g 100 pasta pistacchio pura
n 1/2 bacca di vaniglia
g 500 farina debole biscotto

Si procede come con la pasta viennese. Formare le tartellette, cuocendole in bianco in doppio stampo. La cottura si esegue con un forno a 170°C , per di 10 minuti.

Mousse alla mandorla

N 1 baccello di vaniglia
g 200 crema pasticcera
g 70 zucchero velo
g 160 pasta di mandorla amara
g 160 mascarpone
g 12 gelatina in fogli
g 400 panna montata

Scaldare la crema con la vaniglia a 35°C; incorporare mescolando il mascarpone e la pasta di mandorla; incorporare lo zucchero velo, aggiungere la gelatina, così come la panna montata. Alla fine della composizione cospargere sul fondo la granella di sbrisolona, versare la crema negli appositi stampi di silicone a forma di tartelletta, incorporare al centro un'amarena, lisciare la crema e mettere gli stampi nell'abbattitore.

VERDE (snack)

Ripieno al pistacchio

1000 gr cioccolato bianco

400 gr pasta al pistacchio

100 gr burro anidro

100 gr olio di girasole

150 gr granella pralinata pistacchio

2 gr sale rosso

Mescolare i vari ingredienti , temperarli a 25°C, utilizzare.

Granella pralinata al pistacchio

200 gr granella di pistacchio

100 gr zucchero

30 gr acqua

Bollire acqua e zucchero aggiungere la granella calda, far sabbiare, poi pralinare leggermente.

Realizzazione

Aggiungere al cioccolato temperato tutti gli altri ingredienti a temperatura ambiente.

Mescolare bene, colare in stampi di silicone, lasciare cristallizzare, chablonare il fondo, smodellare.

Ricoprire di cioccolato bianco, decorare a piacere

NOCCIOLA ROSMARINO

Ripieno gianduia e rosmarino

600 gr cioccolato al latte

200 gr pasta alla nocciola

120 gr burro anidro

10 gr rosmarino in polvere

50 gr pralinato all'ancienne

Mescolare il rosmarino ridotto in polvere con il burro anidro e la pasta di nocciole, il pralinato all'ancienne e aggiungere il cioccolato al latte temperato..

Realizzazione

Una volta mescolato tutti gli ingredienti , colare in stampi di silicone, lasciare cristallizzare, chablonare il fondo, smodellare e ricoprire con cioccolato al latte. Decorare a piacere.

OVETTI PEANUTS

Ripieno

500 gr cioccolato bianco

150 gr arachidi salate

75 gr burro anidro

50 gr olio di girasole

80 gr arachidi tritate

Macinare alla raffinatrice le arachidi nel bimby fino a farle risultare una pasta. Aggiungere gli altri ingredienti con il cioccolato bianco temperato, mescolare bene.

Realizzazione

Colare in stampi di polycarbonato a forma di ovetti precedentemente incamiciati con cioccolato fondente o al latte .

OVETTO AL CIOCCOLATO E OLIVE

Cre moso al cioccolato fondente

700 gr crema inglese di base
250 gr cioccolato fondente 70%

Crema inglese di base

300 gr panna fresca
300 gr latte fresco
120 gr tuorlo
60 gr zucchero
portare il tutto a 82°, raffreddare immediatamente.

Streusel al cioccolato e olive

300 gr biscotto al cioccolato frullato
40 gr zucchero di canna moscovado
50 gr olive candite

Biscotto al cioccolato

150 gr burro
40 gr zucchero di canna
120 gr zucchero semolato
150 gr cioccolato fondente al 72%
30 gr cacao
2 gr sale
2 gr vaniglia
180 gr farina biscotto

mettere tutti gli ingredienti nel cutter, amalgamarli bene. Stendere il composto tra due fogli di carta da forno ad uno spessore di 2 mm e cuocere a 160° per 18 minuti.

Vellutata di Mandorla

235 gr latte fresco
198 gr pasta di mandorla
11 gr glucosio
6 gr gelatina + g.24 acqua
364 gr cioccolato bianco
481 gr panna fresca
4 gr buccia di lime

Procedimento

Fondere il cioccolato bianco a 55°C, unirvi la crema di mandorla e il lime.

Portare a bollore il latte con il glucosio, unirvi la gelatina precedentemente idratata in acqua fredda.

Versare il latte poco per volta sul cioccolato con l'aiuto di un mixer ad immersione, sino ad ottenere un composto liscio, unirvi quindi la panna fredda liquida.

Far cristallizzare in un contenitore coperto a contatto in frigorifero a +4°C per almeno 6 ore.

Decorare con olive, menta e fiori eduli.