

16 ottobre 2023

# CACAO & CIOCCOLATO:

Un'esplosione di possibilità

**Chef: FABRIZIO GALLA**



CHOCOLATE ACADEMY



## Pasta frolla

**160 g Zucchero**  
**230 g Burro**  
**260 g Farina di frumento debole**  
**6 g Sale**  
**90 g Cacao in polvere Noir Intense**  
**1,6 g Bicarbonato di soda**

### Procedimento:

Nella bacinella di una planetaria mettere il burro ammorbidito ancora plastico, il sale e lo zucchero, mescolare a bassa velocità con uno scudo per 1 minuto senza montare.

Aggiungere il cacao, la farina e il bicarbonato di soda mescolati e setacciati in precedenza, appena l'impasto si è formato togliere dalla bacinella e mettere l'impasto su una teglia con carta da forno e impellicolare l'impasto.

Riporre in frigorifero a 4°C per almeno una notte.

Il giorno seguente tagliare a pezzi e impastarlo in planetaria con la foglia per ammorbidirlo, stenderlo ad uno spessore di 3mm e tagliare della misura desiderata.

Disporre su una teglia con silpat forato e cuocere a 180°C per 15min.

Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.



## Ganache alla vaniglia

**300 g Panna**  
**2 Baccelli di vaniglia**  
**20 g Glucosio 38 DE**  
**300 g Cioccolato Cacao Barry Zephyr**

### Procedimento

Mettere in un pentolino di acciaio la panna e la vaniglia, portare a bollore, filtrare sul cioccolato e il glucosio quindi frullare con il frullatore a immersione per 2 minuti.

Coprire con la pellicola a contatto e mettere in frigorifero a 4°C per una notte prima di utilizzarlo.

### Montaggio

Mettere la crema ganache in un sac a poche con bocchetta liscia del diametro 6.

Formare dei ciuffi su tutto il perimetro del biscotto, adagiare un altro biscotto sopra alla ganache e decorare con le placchette di cioccolato.

# Glassa al cacao

70 g Acqua  
500 g Glassa neutra  
420 g Panna  
375 g Zucchero  
100 g Latte condensato  
155 g Cacao in polvere Noir Intense  
35 g Gelatina polvere  
180 g Acqua

## Procedimento:

Portare a bollore l'acqua e la glassa neutra.  
Aggiungere panna e zucchero e riportare a bollore.  
Aggiungere il latte condensato e riportare a bollore.  
Aggiungere il cacao e riportare a bollore.  
Aggiungere la gelatina ammorbidita e riportare a bollore.

# Pan di Spagna al cacao

1020 g Uova  
880 g Zucchero  
1020 g Albume  
270 g Zucchero  
510 g Farina di frumento debole  
200 g Cacao in polvere Extra Brut  
300 g Burro fuso

## Procedimento:

Montare le uova con lo zucchero per 15 minuti, setacciare la farina con il cacao, fondere il burro a 45 gradi, montare gli albumi e quando sono montati mescolare alla massa di tuorli montati, aggiungere metà della farina e il cacao setacciati, mettere una parte di massa nel burro fuso e mescolare bene, unire all'altra massa, le restanti polveri e finire di mescolare senza smontare l'impasto.  
Cuocere a 180°C per almeno 30-35 minuti

# Mignon Pere e Cioccolato

## Frolla al cacao

**375 g Farina di frumento debole**  
**50 g Fecola**  
**30 g Amido di riso**  
**15 g Cacao in polvere Rouge Ultime**  
**200 g Zucchero**  
**300 g Burro**  
**55 g Uova intere**  
**1 g Sale sciolto nelle uova**

## Procedimento

Per avere una bella e buona pasta frolla dovete rispettare le regole fondamentali che sono alla base di ogni lavoro eseguito con maestria. Il burro dev'essere morbido ed ancora plastico e incorporate lo zucchero, il sale sciolto con un po' d'acqua, gli aromi, le mandorle e le uova, amalgamate il tutto senza montare la massa, incorporate la farina, mescolandola il minimo indispensabile per ottenere una pasta omogenea. Prima dell'utilizzo mettetela in frigorifero 10-12 ore.

## Gelatina di pere

**1000 g Polpa di pere**  
**750 g Pere sciroppate**  
**20 g Gelatina 170 bloom**  
**100 g Acqua per gelatina**  
**3 g Vaniglia perle**

## Procedimento

Idratare la gelatina, scaldare la polpa a temperatura ambiente, tagliare a cubetti le pere e mescolare tutto insieme.  
Riempire gli stampi in silicone.  
Congelare in abbattitore.

## Cremoso al cioccolato

**190 g Acqua**  
**300 g Panna**  
**80 g Glucosio**  
**425 g Cioccolato Cacao Barry Excellence**

### Procedimento

Mettere in una pentola la panna, il glucosio e l'acqua, scaldare a 50°C e versare sul cioccolato, emulsionare con il frullatore a immersione.

Utilizzare sotto i 30°C.