

16 ottobre 2023

CACAO & CIOCCOLATO:

Un'esplosione di possibilità

Chef: FABRIZIO GALLA



CHOCOLATE ACADEMY

O & O

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.