

Ricettario Pasqua 2024

A cura di Alexandre Bourdeaux



ARTEBIANCA
FOOD SPECIALIST



Alexandre Bourdeaux
Mâitres Chocolatier Belga

Dopo aver iniziato la sua carriera in un ristorante con una stella Michelin in Belgio, ha continuato a guidare team di pasticceri in località prestigiose in tutto il mondo. Alla fine ha avviato le sue attività di consulenza e software online espandendo ulteriormente la sua influenza nel campo.



ARTEBIANCA
FOOD SPECIALIST

Cioccolato, frutto della passione e sobacha

1- Pan di Spagna sesamo

Ingredienti	Q.tà in g	Q.tà in %
Marzapane (Marzapane 50%)	153 g	15,3 %
Pasta di sesamo pura (Tahini)	20 g	15,3 %
Uova intere (pastorizzate)	190 g	13,0 %
Tuorli (pastorizzati)	115 g	7,3 %
Albumi	115 g	26,8 %
Zucchero classico	170 g	9,7 %
Farina 00 W 190-210	230 g	6,6 %
Fecola di patate (amido di patate)	5 g	5,8 %
Sale	2,5 g	0,2 %
TOTALE	1000 g	100 %

Procedimento

Ammorbidire il marzapane e la pasta di sesamo nel cutter e al contempo aggiungere le uova e i tuorli.

Montare a neve gli albumi e lo zucchero e aggiungere poco per volta al primo composto.

Setacciare la farina e la fecola insieme e aggiungere al primo composto.

Stendere in una placca 40x60 rivestita con Silpat e spolverare con i semi di sesamo.

Cuocere in forno a 180° per circa 15 minuti.

2- Pralinato al Sobacha e fior di sale

Ingredienti	Q.tà in g	Q.tà in %
Pralinato alla mandorla	234 g	36,0 %
Pasta di sesamo pura (Tahini)	175 g	27,0 %
Cioccolato al latte 35% (latte 823nv)	105 g	16,2 %
Semi di Sobacha	65 g	10,1 %
Pailleté Feuilletine	65 g	10,1 %
Fior di sale	4,7 g	0,7 %
TOTALE	650 g	100 %

Procedimento

Tostare i semi di sesamo e lasciarli raffreddare.

In una casseruola, unire il pralinato, la pasta di sesamo e il cioccolato fuso.

Aggiungere il resto degli ingredienti e stendere sul pan di Spagna.

Nota: Questa ricetta si usa per dolci, dessert o altro.



ARTEBIANCA
FOOD SPECIALIST

3- Caramello al frutto della passione

Ingredienti	Q.tà in g	Q.tà in %
Zucchero classico	422 g	45,5 %
Panna 35% di grassi	137 g	14,4 %
Purea di frutto della passione	137 g	14,4 %
Purea 100% mango	47 g	5,0 %
Sciroppo di glucosio 60 DE	60 g	6,3 %
Burro 82% di grassi	145 g	15,3 %
Fior di sale	1,7 g	0,2 %
Totale ingredienti cotti a 110°	821 g	82,1 %
Cioccolato bianco 33% (Velvet 33%)	154 g	15,4 %
Burro di cacao in gocce	26 g	2,6 %
TOTALE	1000 g	100 %

Nota: La ricetta è stata pensata per un caramello da dosare.

4- Bavarese al cioccolato fondente

Ingredienti	Q.tà in g	Q.tà in %
Panna 35% di grassi	126 g	10,5 %
Latte intero pastorizzato	126 g	10,5 %
Tuorli (pastorizzati)	63 g	5,3 %
Zucchero invertito in pasta (trimolina)	57 g	4,7 %
Cioccolato fondente origine 67% (Madagascar 67%)	303 g	25,3 %
Panna 35% di grassi	524 g	43,7 %
TOTALE	1200 g	100 %

5- Glassa al caramello (entremets)

Ingredienti	Q.tà in g	Q.tà in %
Zucchero classico	168 g	11,2 %
Acqua	167 g	11,1 %
Zucchero classico	168 g	11,2 %
Sciroppo di glucosio 60 DE	334 g	22,3 %
Latte condensato dolcificato*	171 g	11,4 %
Massa di gelatina 180 B*	157 g	10,5 %
Cioccolato bianco al caramello (GOLD)	334 g	22,3 %
TOTALE	1500 g	100 %

Procedimento

Bollire la panna con lo sciroppo di glucosio e il sale.

Scaldare la purea di frutta.

Realizzare un caramello a secco con lo zucchero (color nocciola) e aggiungere il burro.

Decuocere prima con il composto a base di panna.

Poi aggiungere la purea di frutta e cuocere a 110°C.

Versare sul cioccolato, il burro di cacao ed emulsionare. Lasciare raffreddare una notte.

Procedimento

Montare i tuorli con lo zucchero invertito.

Bollire il latte e la panna e stemperare le uova.

Rimettere sul fuoco e cuocere fino a 85°C.

Versare sopra al cioccolato ed emulsionare.

A 30°C, aggiungere la panna montata.

Conservare in frigorifero fino a quando raggiunge la giusta consistenza.

Procedimento

Caramellare la prima parte di zucchero, raffreddare e ridurre in polvere.

Portare l'acqua, lo zucchero, lo zucchero caramellato e il glucosio a 105°C.

Versare sul cioccolato, il latte condensato e la massa di gelatina.

Lasciare fondere ed emulsionare con il minipimer.

Lasciare riposare per 24 ore prima di utilizzare.

Glassare a 30°C.

Pims pastry snack

1- Sablé con nibs

Ingredienti	Q.tà in g	Q.tà in %
Burro 82% di grassi	296 g	29,6 %
Zucchero a velo	142 g	14,2 %
Uova intere (pastorizzate)	48 g	4,8 %
Polvere di mandorle	58 g	5,8 %
Nibs di cacao	107 g	10,7 %
Farina 00 W 100-120	345 g	34,5 %
Sale	3,8 g	0,4 %
TOTALE	1000 g	100 %

Procedimento

Tostare le nibs in una casseruola. Lasciare raffreddare e frullare nel cutter.

In planetaria utilizzando la foglia, ammorbidire il burro con lo zucchero.

Aggiungere le uova intere stemperate in due momenti successivi.

Amalgamare bene tutti gli ingredienti prima di aggiungere i rimanenti.

Non lavorare l'impasto eccessivamente.

Stendere l'impasto a uno spessore di 2,5 mm e lasciare riposare almeno 2 ore in frigo

Cuocere in forno a 160°C.

2- Marmellata arance e yuzu

Ingredienti	Q.tà in g	Q.tà in %
Arance bio	599 g	40,0 %
Zucchero classico	599 g	40,0 %
Purea di arance dolcificata	216 g	14,4 %
Purea 100% yuzu	84 g	5,6 %
Totale ingredienti cotti a 105°	934 g	99,4 %
Vaniglia di Bourbon in pasta	6 g	0,6 %
TOTALE	940 g	100 %

Procedimento

Lavare 3 volte le arance bio con acqua fredda..

Sbucciare e bollire per 1 minuto in acqua.

Ripetere 3 volte l'operazione ricambiando l'acqua e poi tagliare la scorza a fette sottili.

Spremere il succo e filtrare.

Unire i succhi, la scorza in fette, la vaniglia e lo zucchero.

Portare a bollore, togliere la schiuma e fermare la cottura.

Coprire con una pellicola e lasciare riposare una notte.

Cuocere la marmellata a 105°C o 65 Brix.

Versare in barattoli sterilizzati chiusi con coperchio e mettere a testa in giù.



ARTEBIANCA
FOOD SPECIALIST

3- Ganache al cioccolato al latte

Ingredienti	Q.tà in g	Q.tà in %
Panna 35% di grassi	400 g	42,0 %
Vaniglia in baccello	2,4 g	0,3 %
Sciroppo di glucosio 60 DE	53 g	5,6 %
Cioccolato al latte 41% (Power 41)	286 g	30,0 %
Cioccolato fondente 55% (811NV)	114 g	12,0 %
Burro 82% di grassi	98 g	10,3 %
TOTALE	953 g	100 %

Procedimento

Lasciare in infusione la vaniglia tolta dal baccello nella panna calda.

Aggiungere lo sciroppo di glucosio e portare a 80°C.

Versare sopra al cioccolato ed emulsionare.

Aggiungere il burro in pomata aiutandosi con il minipimer.

Nota: Si tratta di una ganache usata in preparazioni di pasticceria e ha una shelf life breve (7 giorni).

4- Massa morbida montata al cioccolato

Ingredienti	Q.tà in g	Q.tà in %
Polvere di mandorle	60 g	6,7 %
Zucchero a velo	60 g	6,7 %
Tuorli (pastorizzati)	181 g	20,1 %
Panna 35% di grassi	46 g	5,1 %
Cacao 20-22 (Rouge Ultime Cacao Barry)	40 g	4,4 %
Cioccolato fondente 70% (70-30-38NV)	54 g	6,0 %
Burro 82% di grassi	127 g	14,1 %
Albumi	271 g	30,2 %
Zucchero classico	60 g	6,7 %
TOTALE	900 g	100 %

Procedimento

Realizzare una meringa con gli albumi e lo zucchero.

Aggiungere poco per volta i tuorli e poi le polveri.

Finire con la panna e il cioccolato fuso precedentemente emulsionato e il burro a 45°C.

Versare in quadro e cuocere per 12 minuti a 170°C.

Nota: Questo pan di Spagna si usa per dessert e dolci.

Pralinato pistacchio e lampone

1- Pralinato croccante pistacchio e lampone

Ingredienti	Q.tà in g	Q.tà in %
Pralinato nocciole/mandorle 50%	1068 g	48,6 %
Pasta di pistacchio pura (Pasta pistacchio gold mediterraneo)	374 g	17,0 %
Cioccolato al latte 41% (Power 41)	267 g	12,1 %
Burro di cacao in gocce	147 g	6,7 %
Feuilletine (Pailleté feuilletine)	164 g	7,4 %
Lampone liofilizzato	55 g	2,5 %
Pistacchi interi	120 g	5,5 %
Fior di sale	5,5 g	0,2 %
TOTALE	2200 g	100 %

Procedimento

Fondere il burro di cacao a 45°C

Unire il pralinato, la pasta pura di pistacchio, il cioccolato/burro di cacao e il sale.

Mescolare energeticamente fino a ottenere un pralinato dalla consistenza omogenea.

Precristallizzare a 23°C, aggiungere il Feuilletine e versare direttamente in un quadro di metallo.

Lasciare cristallizzare in frigo a 16°C.

Nota: Questa ricetta si usa per dolci, dessert o altro.

2- Glassa Ruby con burro anidro

Ingredienti	Q.tà in g	Q.tà in %
Cioccolato Ruby (Ruby RB1)	880 g	71,3 %
Lampone in polvere	45 g	3,6 %
Olio di semi di vinacciolo	65 g	5,3 %
Burro anidro pf 17 (burro liquido)	65 g	5,3 %
Bastoncini di pistacchio	180 g	14,6 %
TOTALE	1235 g	100 %

Procedimento

Tostare leggermente i pistacchi in pezzi fino a renderli dorati.

Fondervi insieme il cioccolato a 45°C

Aggiungere olio, lampone in polvere e burro anidro ed emulsionare per un minuto.

Precristallizzare la glassa a 25°C.

Aggiungere il pistacchio in pezzi e ricoprire.

Nota: Ricoprire il prodotto a temperatura ambiente e lasciare cristallizzare a 16°C/16°C.



ARTEBIANCA
FOOD SPECIALIST

Cremino croccante al caffè

1- Cremino croccante al caffè

Ingredienti	Q.tà in g	Q.tà in %
Cioccolato bianco 33% (Velvet 33%)	200 g	26,7 %
Pralinato alla mandorla (PRAMA almond pralinè 50%)	175 g	23,4 %
Pasta di mandorle pura	219 g	29,2 %
Zest di limone	11 g	1,5 %
Caffè in chicchi	38 g	5,0 %
Burro anidro pf 28 (Burro concentrato glacier extra)	69 g	9,2 %
Feuilletine (Pailleté feuilletine)	38 g	5,0 %
TOTALE	750 g	100 %

Procedimento

Fondere il cioccolato a 40°C.

Unire la pasta pura di mandorle al pralinato e aggiungere il cioccolato fuso.

Precristallizzare a 24°C.

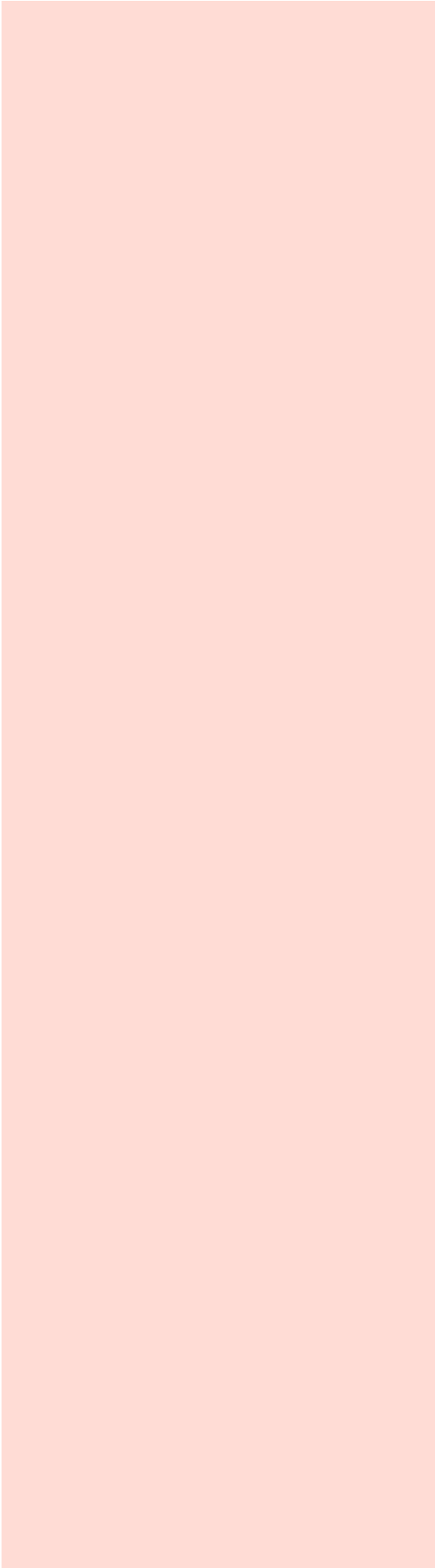
Aggiungere il burro in pomata e riempire gli stampi.

Aggiungere il resto degli ingredienti e riempire gli stampi.

Nota: Questa ricetta è stata creata per le uova pasquali.



ARTEBIANCA
FOOD SPECIALIST



Note

A series of horizontal dashed lines providing a template for writing notes.

The background is a solid red color. Two white, curved lines sweep across the page from the left side towards the right. The upper line is thicker and curves more sharply, while the lower line is thinner and follows a similar but less pronounced path.

Via Morimondo, 23
20143 Milano (MI) - Italia

T +39 02 824 64 600

www.chocolate-academy.com