

Bocconcini Crispy Choc'




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Bocconcini Crispy Choc'

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per circa 20 pezzi di ciascuno

ROSE DEL DESERTO AL CIOCCOLATO FONDENTE MANJARI 64%

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo: 2 ore minimo

- 160 g **Pralinato mandorle e nocciole 50%**
- 90 g Cioccolato **MANJARI 64%**
- 40 g Corn flakes
- 20 g Mirtilli rossi tritati grossolanamente

Far fondere il cioccolato **MANJARI 64%** e aggiungerlo al **pralinato**. Mescolare bene. Aggiungere i corn flakes. Con un cucchiaino, formare delle rose del deserto di circa 15g e lasciarle cristallizzare in un ambiente asciutto e temperato.

ROSE DEL DESERTO AL CIOCCOLATO AL LATTE JIVARA 40%

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo: 2 ore minimo

- 135 g **Bastoncini di mandorle bianche**
- 35 g **Cubetti di arancia candita**
- 100 g Cioccolato **JIVARA 40%**
- 125 g Acqua
- 200 g Zucchero semolato

Portare l'acqua e lo zucchero a ebollizione per ottenere uno sciroppo. Immergere le mandorle per due minuti nello sciroppo, quindi scolarle. In seguito adagiarle su una teglia ricoperta di carta da forno e infornare a 180°C per 10 minuti circa. Le mandorle devono avere un bel colore caramellato. In una terrina, mescolare i bastoncini di mandorle bianche caramellati e raffreddati, i cubetti di arancia candita e il cioccolato **JIVARA 40%** temperato. Con un cucchiaino, formare delle rose del deserto di circa 15g e lasciarle cristallizzare in un ambiente asciutto e temperato.

ROSE DEL DESERTO INSPIRATION PASSIONE

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo: 2 ore minimo

- 200 g **INSPIRATION PASSIONE**
- 150 g Burro dolce
- 20 g Quinoa soffiata
- 20 g Riso soffiato
- 20 g **Perle croccanti** (opzione con glutine)
- 20 g **Cubetti di papaya essiccati***

In una terrina, mescolare insieme: la quinoa, il riso soffiato, le **perle croccanti**, i cubetti di papaya essiccata e l'**INSPIRATION PASSIONE**. Aggiungere il burro precedentemente fuso. Con un cucchiaino, formare delle rose del deserto di circa 15g e lasciarle cristallizzare in un ambiente asciutto e temperato.

*Vedere i consigli nutrizionali alla fine della ricetta.

Il consiglio dei maestri pasticciere

Per dare una forma originale alle rose del deserto, modellarle in semisfere, bastoncini di silicone, oppure stampi per cubetti di ghiaccio.

Consiglio nutrizionale

Per la ricetta delle rose del deserto INSPIRATION, sostituire i cubetti di papaya essiccata con albicocche secche o fichi secchi.

Vivete un'esperienza golosa alla Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri atelier e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cité du Chocolat Valrhona: www.citeduchocolat.com / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia