


Entremets CitricChoc




STREUSEL ALLE MANDORLE

260 g	Farina di mandorle	Mescolare insieme gli ingredienti secchi. Aggiungere il burro freddo a cubetti e mescolare. Fermarsi quando l'impasto è omogeneo. Conservare in frigorifero o nel congelatore fino al momento della cottura. Cuocere a 150/160°C con tiraggio aperto.
230 g	Zucchero di canna	
260 g	Farina di riso integrale	
4 g	Sale	
260 g	Burro	

SABLÉ RICOMPOSTO AL CAFFÈ

730 g	Streusel alle mandorle	Dopo la cottura, pesare il sablé. Metterlo in una ciotola e sbatterlo con la frusta alla prima velocità fino a ridurlo in pezzetti. Incorporare il caffè e il sale. Aggiungere il pralinato mescolato con la copertura precedentemente sciolta. Mescolare il tutto brevemente e utilizzare immediatamente.
50 g	MILLOT 74% 	
76 g	Pralinato Mandorle 70% Fruttato	
9 g	Caffè in chicchi macinato	
4 g	Fior di sale	


BISCOTTO SENZA FARINA MILLOT 74%

670 g	MILLOT 74% 	Far sciogliere la copertura con l'olio a circa 50°C. Montare a neve gli albumi con lo zucchero. Aggiungere una parte di albumi montati a neve al preparato di copertura e olio. Poi, incorporare i tuorli. Terminare aggiungendo il resto degli albumi montati. Stendere in 2 quadri di 40 x 60 cm (850 g per quadro). Cuocere a 170°C per 7-10 minuti.
125 g	Olio di girasole	
623 g	Albumi	
203 g	Zucchero	
156 g	Tuorli	


MARMELLATA DI MANDARINO

660 g	Mandarini	Separare il 10% dello zucchero e mescolarlo con la pectina NH. Lavare e pulire bene i mandarini. Sbollentarli tre volte in una grande quantità di acqua. Scolarli, tagliarli in due e rimuovere la parte bianca al centro, quindi pesare il composto ottenuto. Con un robot, tritarli con la polpa di yuzu e lo zucchero restante. Portare a ebollizione e ridurre a fuoco lento mescolando energicamente per circa 5 minuti. Aggiungere infine il composto di zucchero e pectina e riportare nuovamente a ebollizione. Versare in un candissoire e raffreddare rapidamente.
170 g	Polpa di yuzu	
170 g	Zucchero	
9.4 g	Pectina NH	


NAMELAKA MILLOT 74% E CAFFÈ

225 g	Latte	Preparare un infuso a freddo unendo la panna e i chicchi di caffè e lasciarlo in infusione per 24 ore. Filtrare, ripesare e, se necessario, completare il peso iniziale della panna. Scaldare il latte e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Versare progressivamente sulla copertura sciolta. Mescolare il prima possibile per completare l'emulsione. Aggiungere l'infuso di panna fredda. Mescolare nuovamente. Per una consistenza ottimale, cristallizzare a 4°C prima del congelamento.
6 g	Gelatina in polvere 220 Bloom	
30 g	Acqua di idratazione	
292 g	MILLOT 74% 	
60 g	Caffè in chicchi	
450 g	Panna 35%	

MOUSSE MILLOT 74%

265 g	Latte	Montare a neve gli albumi con lo zucchero. Scaldare il latte e la panna, quindi incorporare la gelatina reidratata. Versare gradualmente sulla copertura parzialmente sciolta. Mescolare quanto prima per rendere omogenea l'emulsione. Controllare la temperatura (45-50°C), aggiungere un quarto degli albumi montati con lo zucchero, mescolare e terminare aggiungendo il resto degli albumi montati.
265 g	Panna 35%	
420 g	Albumi	
125 g	Zucchero	
6.5 g	Gelatina in polvere 220 Bloom	
32.5 g	Acqua di idratazione	
545 g	MILLOT 74% 	

GLASSA MILLOT 74%

150 g	Acqua minerale	PREPARAZIONE: Realizzare uno sciroppo con lo zucchero, l'acqua e il glucosio, quindi cuocere a 104°C. Incorporare il latte condensato, quindi preparare un'emulsione da versare sulla copertura precedentemente sciolta insieme al burro di cacao. Si verificherà una separazione rapida. Stabilizzare l'emulsione aggiungendo gradualmente lo sciroppo restante per ottenere una consistenza più elastica e brillante, segno che l'emulsione è stata eseguita correttamente. Mixare l'emulsione e aggiungere l'Absolu Cristal precedentemente portato a ebollizione con una piccola quantità di acqua. Mescolare e lasciar raffreddare la glassa. Lasciar cristallizzare per 24 ore prima di utilizzare. UTILIZZO: Scaldare la glassa a 37-38°C, mescolare per ottenere un composto omogeneo ed eliminare al massimo le bolle d'aria.
200 g	Zucchero	
250 g	Glucosio DE38/40	
200 g	Latte concentrato dolce	
300 g	MILLOT 74% 	
50 g	Burro di cacao	
400 g	Glassa Neutra Absolu Cristal	
40 g	Acqua minerale	

MONTAGGIO E FINITURA

Realizzare il sablé ricomposto e stenderne 100 g per cerchio di 14 cm di diametro. Preparare la marmellata, la glassa e il biscotto. Cuocere e lasciar raffreddare il biscotto, quindi tagliare dei dischi di 14 cm di diametro (2 per torta). Stendere subito 40 g di marmellata su ogni disco di biscotto. Contemporaneamente, formare dei dischi di 9 cm (20 g, 1 per torta) con la marmellata restante. Preparare la namelaka. Una volta che il biscotto si è raffreddato e ha raggiunto la consistenza desiderata, versare 120 g di namelaka sul biscotto, sopra la marmellata. Disporre un secondo disco di biscotto al di sopra (la marmellata deve essere a contatto con la namelaka). Lasciar cristallizzare in frigorifero, poi congelare il tutto. Sformare gli inserti e preparare la mousse. Versare 200 g in ciascun anello per torte, quindi posizionare l'inserto al centro per realizzare un montaggio "al contrario"; aggiungere altri 20 g di mousse per unire il sablé ricomposto al biscotto. Congelare il tutto. Sformare e glassare con la glassa al cioccolato. Temperare la copertura MILLOT 74%. Su fogli di acetato di 2 cm per la circonferenza del cerchio, stendere la copertura con una spatola angolare. Prima che la cristallizzazione sia terminata, posizionare sulla parte esterna di un anello di 16 cm. Lasciar cristallizzare prima di disporre intorno alla torta. Terminare la decorazione con il disco di marmellata, spicchi di agrumi freschi e scorze di agrumi canditi.