



RICETTARIO 2021

Pausa merenda golosa


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



**RISCOVERITE IL PIACERE
SEMPLICE DELLA MERENDA:
UN MOMENTO ALLEGRO
E CONVIVIALE, DA CONDIVIDERE
IN FAMIGLIA O CON GLI AMICI,
ATTORNO A CREAZIONI
PASTICCERE GOLOSE.**

Sommario

BEVANDE E CREME
SPALMABILI AL CIOCCOLATO
P 4-5

PICCOLI DOLCI
P 12-13

DOLCI DA CONDIVIDERE
P 36-37

ISPIRAZIONE PANETTERIA
P 48-49



Bevande e creme spalmabili al cioccolato

**RICREARE LA CREMOSITÀ
DELLE CREAZIONI AL
CIOCCOLATO DI VALRHONA A CASA.**

SMOOTHIES

-

CIOCCOLATA CALDA GOLOSA

-

CREMA DA SPALMARE

Smoothies

Smoothies

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per circa 3 bicchieri.

MARA'COCO

- 100 g **IVOIRE 35%**
- 150 g Fragole Mara des bois
- 500 g Latte di cocco
- 1 Baccello di vaniglia «**NOROHY**»
- Succo di ½ lime

MARA'COCO

Fondere il cioccolato bianco **IVOIRE 35%**. Frullare in un mixer le fragole, il latte di cocco e il baccello di vaniglia inciso. Aggiungere il cioccolato bianco, poi il lime. Mixare nuovamente. Conservare al fresco. Mescolare poco prima di assaggiare per ottenere una mousse cremosa in superficie. Da consumare molto fresco.

VEGGIE CHOC

- 500 g Latte di mandorla dal sapore intenso
- 100 g **CARAÏBE 66%**
- 25 g **PRALINATO FRUTTATO MANDORLE/ NOCCIOLE 50%**

VEGGIE CHOC

Far fondere il cioccolato **CARAÏBE 66%**. Riscaldare il latte di mandorla. Quindi mettere nel mixer tutti gli ingredienti e frullare fino ad ottenere una mousse cremosa. Servire caldo e gustare immediatamente.

Il consiglio dei maestri pasticciieri

Potete assaggiarlo in versione "frappé" con cubetti di ghiaccio.

Ciocolata calda golosa



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Ciocolata calda golosa

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 4 tazze.

CIOCCOLATA CALDA

1 L Latte intero
100 g **CARAÏBE 66%**
o 100 g **GUANAJA 70%**
100 g **JIVARA 40%**

CIOCCOLATA CALDA

Far bollire il latte. Versare 1/3 del liquido sui cioccolati fondenti e al latte precedentemente sciolti in modo da ottenere una consistenza liscia, elastica e lucida, quindi versare la restante quantità, premurandosi di mantenere la stessa consistenza.

Riscaldare di nuovo, sbattendo vigorosamente e versando in una tazza.

MOUSSE CELAYA

250 g **CELAYA**
35 g Panna intera liquida

MOUSSE CELAYA

Mescolare la mousse **CELAYA** con la panna.

Versare in un sifone con 2 cartucce di gas e lasciare raffreddare fino all'utilizzo.

Il consiglio dei maestri pasticciieri

Su una tazza di cioccolata calda, versare con un sifone una nuvola di mousse **CELAYA** e cospargere con un velo di cacao in polvere.

Crema da spalmare

Crema da spalmare

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per un barattolo da 400 g.

CREMA DA SPALMARE

115 g	Latte concentrato non zuccherato
40 g	Glucosio
190 g	CARAMÉLIA 36%
40 g	PRALINATO FRUTTATO MANDORLE/ NOCCIOLE 50%

CREMA DA SPALMARE

Far riscaldare il latte concentrato non zuccherato con il glucosio. Versare in tre volte sul cioccolato fuso per creare una buona emulsione. Terminare il composto aggiungendo il **PRALINATO FRUTTATO MANDORLE/NOCCIOLE 50%**.

Versare in un vasetto e conservare in frigorifero per un massimo di due settimane.


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Piccoli dolci

**RITROVATE IL PIACERE
DI CREARE DELIZIOSI DOLCI
AL CIOCCOLATO PER LA GIOIA
DI TUTTA LA FAMIGLIA.**

MADELEINES

-

FINANCIER TONKA

-

FONDENTE CON CUORE MORBIDO
AL PRALINATO NOCCIOLA

-

CHOCO'Z

-

BARRETTE DI CEREALI

-

COOKIES CON MONOCOCCO,
SESAMO NERO E IVOIRE

-

COOKIES CON MONOCOCCO,
NOCCIOLE E AZÉLIA

-

COOKIES

-

BISCOTTI AGLI AGRUMI, TIMO
E PEPITE DI CIOCCOLATO

-

SABLÉ CON GRANO SARACENO
E PEPITE DI CIOCCOLATO
(SENZA GLUTINE)

-

TIGRÉ

Madeleines

Madeleines

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Per circa 15 pezzi.

MADELEINE AL LIMONE E CIOCCOLATO

	Scorza di ½ limone
75 g	Zucchero semolato
45 g	Miele millefiori
75 g	Uova intere
50 g	Panna intera liquida
125 g	Farina
4 g	Lievito chimico
90 g	Burro
	Cioccolato a scelta temperato

MADELEINE AL LIMONE E CIOCCOLATO

Grattugiare il limone sullo zucchero semolato. Diluire il miele nelle uova intere con la panna e mescolare il composto di zucchero e scorze. Setacciare la farina con il lievito chimico, incorporarla nell'impasto precedente, poi aggiungere il burro fuso. Lasciar riposare l'impasto per una notte in frigorifero. Versare l'impasto in stampi per madeleine. Cuocere in forno a 210°C per 5-6 minuti. Per aggiungere un tocco goloso, temperare del cioccolato a scelta seguendo la curva di temperaggio indicata sulla confezione e immergere delicatamente le madeleine.

Per circa 30 pezzi.

MADELEINE PRALINATE

5 g	Scorze di limone
160 g	Zucchero semolato
45 g	Miele di acacia
320 g	Uova intere
320 g	Farina T55
9,5 g	Lievito chimico
160 g	Latte intero
320 g	PRALINATO FRUTTATO MANDORLE/ NOCCIOLE 50%
180 g	Burro

MADELEINE PRALINATE

Grattugiare il limone sullo zucchero semolato. Diluire il miele nelle uova intere con la panna e mescolare il composto di zucchero e scorze. Setacciare la farina con il lievito chimico e incorporarla nel composto precedente. Mescolare gradualmente ma in maniera energica il latte con il **PRALINATO FRUTTATO MANDORLE/NOCCIOLE 50%**, quindi aggiungere il burro sciolto. Aggiungere alla miscela precedente. Lasciar riposare l'impasto in frigorifero per 12 ore. Modellare l'impasto negli stampi per madeleine. Cuocere in forno a 190°C per 10 minuti.

Financier tonka

Financier tonka

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Per circa 20 pezzi.

FINANCIERS TONKA

1	Fava tonka
275 g	Panna liquida
220 g	CARAÏBE 66%
205 g	Albumi
100 g	Zucchero a velo
75 g	Farina T45
75 g	Farina di mandorle
8 g	Lievito chimico
110 g	Burro

FINANCIERS TONKA

Grattugiare la fava tonka nella panna e far riscaldare. Lasciare in infusione per 5 minuti e filtrare.

Preparare una ganache, versando la panna calda in tre volte sul cioccolato **CARAÏBE 66%** sciolto.

Mescolare gli albumi con le farine precedentemente setacciate.

Aggiungere il burro fuso tiepido e terminare con la ganache. Amalgamare il tutto. Lasciar riposare in frigorifero per 1-2 ore prima di cuocere.

Versare tramite tasca da pasticciere in stampi di silicone.

Cuocere per circa 15 minuti a 170°C in forno ventilato.

Fondente con cuore morbido al pralinato nocciola

Fondente con cuore morbido al pralinato nocciola

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 10 pezzi.

FONDENTE

70 g	Zucchero semolato
55 g	Miele di acacia
85 g	Latte intero
85 g	Uova intere
90 g	Farina di nocciole
75 g	Farina T55
3 g	Lievito chimico
2 g	Sale fino
70 g	Burro
25 g	Nocciole tritate
10	ETNAO CUORI FONDENTI PRALINATI

FONDENTE

Nella planetaria, mescolare lo zucchero semolato, il miele, il latte e le uova. Aggiungere la farina di nocciole, il sale, la farina setacciata e il lievito chimico.

Aggiungere il burro ammorbidito e le nocciole tritate.

Se il burro fatica ad integrarsi, scaldare leggermente il recipiente con un asciugacapelli. Attenzione a non farlo sciogliere!

In degli stampi per muffin in silicone, disporre 40 g di impasto quindi inserire un **ETNAO CUORE FONDENTE PRALINATO**.

Ricoprire di impasto (circa 20 g di impasto aggiuntivo) e cuocere in forno ventilato a 180°C per circa 18 minuti.

Il consiglio dei maestri pasticceri

Una volta cotti e raffreddati, i fondenti possono essere congelati. Per scongelarli, basta cuocerli per 8-10 minuti a 150°C in forno ventilato. I fondenti si possono anche gustare freddi, per la merenda. Il cuore risulterà cremoso.

Choco'Z

Choco'Z

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'École Gourmet Valrhona

Per circa 25 Choco'Z.

PASTA FROLLA ALLE

NOCCIOLE

80 g	Burro a pomata
110 g	Zucchero
110 g	Zucchero di canna
3 g	Sale
100 g	Uova
30 g	Pasta di nocciole
330 g	Farina
9 g	Lievito chimico

PASTA FROLLA ALLE NOCCIOLE

Nella ciotola del robot, mescolare il burro con lo zucchero, lo zucchero di canna, il sale, le uova e la pasta di nocciole fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Setacciare la farina con il lievito chimico e aggiungere il resto degli ingredienti.

Mescolare senza lavorare troppo l'impasto. Stendere la pasta tra due fogli di carta da forno. Tagliare delle forme con il coppapasta.

GANACHE AZÉLIA

300 g	AZÉLIA 35%
o 260 g	JIVARA 40%
o 280 g	CARAMELIA 36%
o 300 g	EQUATORIALE LAIT 35%
150 g	Panna intera liquida
35 g	Miele di acacia

GANACHE AZÉLIA

Fondere il cioccolato **AZÉLIA 35%**. Riscaldare la panna con il miele.

Incorporare la panna in 3 volte nel cioccolato per realizzare un'emulsione.

Frullare con un mixer a immersione per perfezionare l'emulsione. Lasciar cristallizzare per 3 ore in frigorifero.

GANACHE IVOIRE VANIGLIA

280 g	IVOIRE 35%
150 g	Panna intera liquida
15 g	Miele di acacia
2	Baccelli di vaniglia «NOROHY»

GANACHE IVOIRE VANIGLIA

Fondere il cioccolato **IVOIRE 35%**. Riscaldare la panna con il miele di acacia e i baccelli di vaniglia.

Aggiungere la panna in 3 volte per realizzare un'emulsione.

Frullare con un mixer a immersione per perfezionare l'emulsione. Lasciar cristallizzare per 2 ore in frigorifero.

GANACHE CARAÏBE

130 g	CARAÏBE 66%
150 g	Panna intera liquida
20 g	Miele di acacia

GANACHE CARAÏBE

Fondere il cioccolato **CARAÏBE 66%**. Riscaldare la panna con il miele.

Incorporare la panna in 3 volte nel cioccolato per realizzare un'emulsione.

Frullare con un mixer a immersione per perfezionare l'emulsione. Lasciar cristallizzare per 3 ore in frigorifero.

MONTAGGIO

Cuocere i sablé a 160°C fino a doratura. Distribuire la ganache a temperatura ambiente con una tasca da pasticciere su un sablé, quindi ricoprire con un altro sablé per formare il choco'z.

Barrette di cereali



Barrette di cereali

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 8 /10 pezzi.

BARRETTA « LA FRUITÉE »

100 g Flocchi d'avena
25 g Semi di girasole
25 g Semi di lino
25 g Mandorle tritate
85 g Pistacchi tritati
25 g Miele
25 g Zucchero di canna
35 g Bacche di goji
15 g Semi di papavero
245 g **INSPIRATION FRAGOLA**

BARRETTA « LA FRUITÉE »

Mescolare i flocchi d'avena, i semi di girasole, i semi di lino, le mandorle e i pistacchi tritati con il miele e lo zucchero di canna. Cuocere in forno a 180°C per 10 minuti, premurandosi di mescolare a metà cottura. Terminata la cottura, lasciar raffreddare e aggiungere le bacche di goji e i semi di papavero. Aggiungere infine l'**INSPIRATION FRAGOLA** fusa. Mettere negli stampi in silicone e lasciar cristallizzare per 20 minuti in frigorifero. Tagliare le barrette di cereali dando loro la lunghezza desiderata.

BARRETTA « LA CANADIENNE »

100 g Flocchi d'avena
35 g Semi di girasole
35 g Mandorle tritate
65 g Noci di pecan tritate
40 g Sciroppo d'acero
25 g Zucchero d'acero
40 g Mirtilli rossi secchi
280 g **JIVARA 40%**

BARRETTA « LA CANADIENNE »

Mescolare i flocchi d'avena, i semi di girasole, le mandorle tritate, le noci pecan tritate con lo sciroppo d'acero. Infornare a 180°C per 10 minuti e rimescolare a metà cottura. Ultimata la cottura, estrarre dal forno e lasciar raffreddare, quindi aggiungere i mirtilli rossi secchi. Infine aggiungere il cioccolato **JIVARA 40%** fuso. Disporre in stampi di silicone e lasciar cristallizzare per 20 minuti in frigo. Tagliare le barrette di cereali dando loro la lunghezza desiderata.

BARRETTA « LA GOURMANDE »

100 g Flocchi d'avena
25 g Semi di girasole
25 g Semi di lino
25 g Mandorle tritate
15 g Noci pecan tritate
15 g Pistacchi tritati
25 g Miele
25 g Zucchero di canna
15 g Mirtilli rossi disidratati
25 g Albicocche disidratate
200 g **DULCEY 35%**
o 160 g **CARAÏBE 66%**

BARRETTA « LA GOURMANDE »

Mescolare i flocchi d'avena, i semi di girasole, i semi di lino, le mandorle, le noci pecan, i pistacchi tritati con il miele e lo zucchero di canna. Cuocere in forno a 180°C per 10 minuti, premurandosi di mescolare a metà cottura. Terminata la cottura, lasciar raffreddare e aggiungere le albicocche e i mirtilli rossi secchi, infine aggiungere il cioccolato **DULCEY 35%** o **CARAÏBE 66%** sciolto. Mettere negli stampi in silicone e lasciar cristallizzare per 20 minuti in frigorifero. Tagliare le barrette di cereali dando loro la lunghezza desiderata.

Cookies con monococco, sesamo nero e Ivoire

Cookies con monococco, sesamo nero e Ivoire

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per circa 15 cookies.

SABLÉ DI BASE

- 70 g Burro
- 70 g Zucchero di canna
- 70 g Farina di nocciole
- 70 g Farina integrale di monococco

SABLÉ DI BASE

Mescolare lo zucchero di canna, la farina di nocciole e la farina. Aggiungere il burro freddo e creare una sfera con l'impasto. Tagliare a pezzetti e cuocere a 160°C per 14 minuti. Lasciar raffreddare.

IMPASTO PER COOKIES

- 250 g Sablé di base
- 180 g **IVOIRE 35%**
- 20 g Burro fuso
- 120 g Fiocchi di avena tostati
- 35 g Sesamo nero
- 1 Baccello di vaniglia «**NOROHY**»

IMPASTO PER COOKIES

Mescolare tutti gli ingredienti necessari per l'impasto per cookies. Preparare dei cookies di circa 45 g su una teglia, senza schiacciarli troppo, e lasciare cristallizzare al fresco.

Cookies con monococco, nocciole e Azélia

Cookies con monococco, nocciole e Azélia

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per circa 15 cookies.

SABLÉ DI BASE

- 70 g Burro
- 70 g Zucchero di canna
- 70 g Farina di nocciole
- 70 g Farina integrale di monococco

SABLÉ DI BASE

Mescolare lo zucchero di canna, la farina di nocciole e la farina. Aggiungere il burro freddo e creare una sfera con l'impasto. Tagliare a pezzetti e cuocere a 160°C per 14 minuti. Lasciar raffreddare.

IMPASTO PER COOKIES

- 250 g Sablé di base
- 180 g **AZÉLIA 35%**
- 20 g Burro fuso
- 120 g Flocchi di avena tostati
- 80 g Nocciole tostate tritate
- 1 Baccello di vaniglia «**NOROHY**»

IMPASTO PER COOKIES

Mescolare tutti gli ingredienti necessari per l'impasto per cookies. Preparare dei cookies di circa 45 g su una teglia, senza schiacciarli troppo, e lasciare cristallizzare al fresco.

Cookies

Cookies

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per circa 15 cookies.

IMPASTO PER COOKIES

180 g Burro
120 g Zucchero di canna
1 Uovo
180 g Farina
5 g Lievito chimico
150 g **EQUATORIALE LAIT**
35%

IMPASTO PER COOKIES

Mescolare il burro ammorbidito con lo zucchero di canna.
Aggiungere l'uovo.
Setacciare insieme la farina e il lievito chimico, quindi mescolare il tutto con il cioccolato **EQUATORIALE LAIT 35%** tritato.
Formare delle palline di impasto e appiattirle.
Disporle su una teglia e infornare a 170°C per 15 minuti circa.

Il consiglio dei maestri pasticceri

Aggiungere una fava di cioccolato di vostra scelta sulla parte superiore dei cookies. Infornare per qualche istante per farla sciogliere leggermente.

Biscotti agli agrumi, timo e pepite di cioccolato

Biscotti agli agrumi, timo e pepite di cioccolato

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 25-30 biscotti.

BISCOTTI

105 g	Zucchero di canna
1	Scorze di arancia
1	Scorze di limone
3 g	Timo
15 g	Miele di millefiori
240 g	Burro ammorbidito
100 g	Uova
245 g	Farina T55 o T80
6 g	Lievito chimico
140 g	PEPITE DI CIOCCOLATO FONDENTE

BISCOTTI

Mescolare il burro, lo zucchero, le scorze degli agrumi, il timo e il miele fino a ottenere una crema liscia.

Aggiungere le uova e mescolare.

In seguito, aggiungere la farina e il lievito chimico precedentemente setacciati. Mescolare il tutto.

Terminare aggiungendo a questo composto le **PEPITE DI CIOCCOLATO**

FONDENTE.

Stendere il preparato tra due fogli di carta da forno per ottenere uno spessore di 4-5 mm.

Lasciar riposare in congelatore per un'ora.

Rimuovere i fogli di carta da forno, ritagliare della forma desiderata con delle fustelle e spolverare leggermente con il timo.

Mettere i biscotti su una teglia ricoperta di carta da forno.

Cuocere in forno ventilato a 150-160°C per 15 minuti.

Il consiglio dei maestri pasticciieri

Questi sablé si conservano per una decina di giorni in una scatola metallica.

Per esaltare gli aromi, il miele di timo è la scelta ideale.

Sablé con grano saraceno e pepite di cioccolato

(senza glutine)

Sablé con grano saraceno e pepite di cioccolato (senza glutine)

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per circa 30 sablé.

PASTA SABLÉ

- 110 g Uova intere
- 200 g Farina di grano saraceno
- 50 g Amido di mais (Maizena)
- 12 g Lievito chimico
- 240 g Burro ammorbidito
- 125 g Zucchero di canna
- 180 g **PEPITE DI CIOCCOLATO FONDENTE**
- 180 g **PEPITE DI CIOCCOLATO AL LATTE**

PASTA SABLÉ

Mescolare il burro e lo zucchero fino ad ottenere una crema liscia.

Aggiungere le uova e mescolare. Aggiungere la farina di grano saraceno e il lievito chimico precedentemente setaccia-ti, quindi mescolare.

Terminare aggiungendo le **PEPITE DI CIOCCOLATO FONDENTE** e **AL LATTE**. Formare dei piccoli mucchietti regolari e depositarli su una teglia. Cuocere per 18-20 minuti a 170°C in forno ventilato.

Tigré



Tigré

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per circa 20 pezzi.

PREPARATO PER CAKE

195 g Albumi
50 g Farina T45
145 g Zucchero semolato
25 g Miele di acacia
235 g Farina di mandorle
210 g Burro nocciola
95 g **CARAÏBE 66%**

PREPARATO PER CAKE

Il giorno prima, mescolare gli albumi, la farina, lo zucchero semolato, il miele e la farina di mandorle. Conservare al fresco.
Il giorno successivo, cuocere il burro nocciola e incorporarlo al preparato. Lasciar raffreddare per qualche istante.
Tritare finemente il cioccolato **CARAÏBE 66%** e incorporarlo al composto.

GANACHE AL MIELE E AL CIOCCOLATO CARAÏBE

200 g Panna intera liquida
35% MG
35 g Miele di acacia
165 g **CARAÏBE 66%**

GANACHE AL MIELE E AL CIOCCOLATO CARAÏBE

Scaldare la panna con il miele e versarla in tre tempi sul cioccolato **CARAÏBE 66%** fuso, mescolando al centro per creare un "nucleo" elastico e lucente, segno di un'emulsione ben avviata. (Questa consistenza deve essere mantenuta fino alla fine della preparazione).

MONTAGGIO

Dressare con la tasca in degli stampi per babà: circa 50g per pezzo.
Preriscaldare il forno a 190°C, infornare per 15 minuti a 180°C. Cuocere tra due placche di cottura. Al termine della cottura, la parte superiore del dessert deve essere rossiccia.
Sformare e lasciare raffreddare.
Versare un po' di ganache al centro, senza riempire fino all'orlo.



Dolci da condividere

**CONDIVIDETE LA CONSISTENZA
MORBIDA DEI NOSTRI
DOLCI DA VIAGGIO.**

CAKE AL CIOCCOLATO MILLOT
(SENZA GLUTINE)

-

CAKE AL CIOCCOLATO

-

CAKE LIMONE E YUZU

-

CAKE MARMORIZZATO

-

BROWNIE AL CARAMELLO

Cake al cioccolato Millot

(senza glutine)



Cake al cioccolato Millot

(senza glutine)

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per uno stampo di 8 x 20 x 8 cm.

CAKE AL CIOCCOLATO

SENZA GLUTINE

185 g	Uova
60 g	Miele di acacia
85 g	Zucchero semolato
70 g	Farina di mandorle
95 g	Panna intera liquida
60 g	Farina di riso integrale
45 g	Fecola di patate
6 g	Lievito chimico
20 g	CACAO IN POLVERE
80 g	Burro fuso
45 g	MILLOT 74%

CAKE AL CIOCCOLATO SENZA GLUTINE

Mescolare le uova, il miele e lo zucchero semolato avendo cura di non montare il composto.

Aggiungere la farina di mandorle, la farina di riso setacciata con la fecola, il **CACAO IN POLVERE** e il lievito chimico.

Mescolare il tutto, quindi aggiungere la panna.

Infine, aggiungere il cioccolato **MILLOT 74%** e il burro fuso.

Versare il composto in uno stampo rivestito di carta da forno e, con un coltello imbevuto nel burro fuso, creare delle fessure sul lato più lungo del cake per garantire una cottura uniforme.

Cuocere a 160°C per circa 1 ora e verificare la cottura infilzando la lama di un coltello nel cake.

Se il coltello è pulito, il cake è pronto.

Sformare il cake su una griglia e lasciare raffreddare.

Il consiglio dei maestri pasticciieri

Accompagnate il vostro cake con una crema inglese o una pallina di gelato per creare un abbinamento goloso.

Cake al cioccolato

Cake al cioccolato

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 5 stampi di 18 x 4 x 4 cm o 1 stampo di 25 x 8 x 8 cm.

IMPASTO PER CAKE

300 g	Uova
75 g	Miele di acacia
125 g	Zucchero semolato
75 g	Farina di mandorle
120 g	Farina T45
7,5 g	Lievito chimico
25 g	CACAO IN POLVERE
120 g	Panna intera liquida
	35% MG
50 g	EQUATORIALE NOIR
	55%
90 g	Burro

IMPASTO PER CAKE

Mescolare (senza montare) le uova, il miele di acacia e lo zucchero semolato.

Aggiungere la farina di mandorle, la farina, il lievito chimico e il **CACAO IN POLVERE** setacciati insieme. Versare la panna intera liquida.

Terminare con il cioccolato **EQUATORIALE NOIR 55%** e con il burro fuso. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero per qualche ora prima della cottura. Versare in uno stampo di 25 x 8 x 8 cm.

Immergere un coltello nel burro fuso e tagliare il cake a metà nel senso della lunghezza.

Cuocere in forno a 160°C per 45 minuti.

Lasciar raffreddare, quindi sformare il cake e metterlo in congelatore per qualche istante

GLASSA PINGUINO

AL CIOCCOLATO FONDENTE

50 g	EQUATORIALE NOIR
	55%
50 g	Olio di vinaccioli
50g	Mandorle tostate tritate

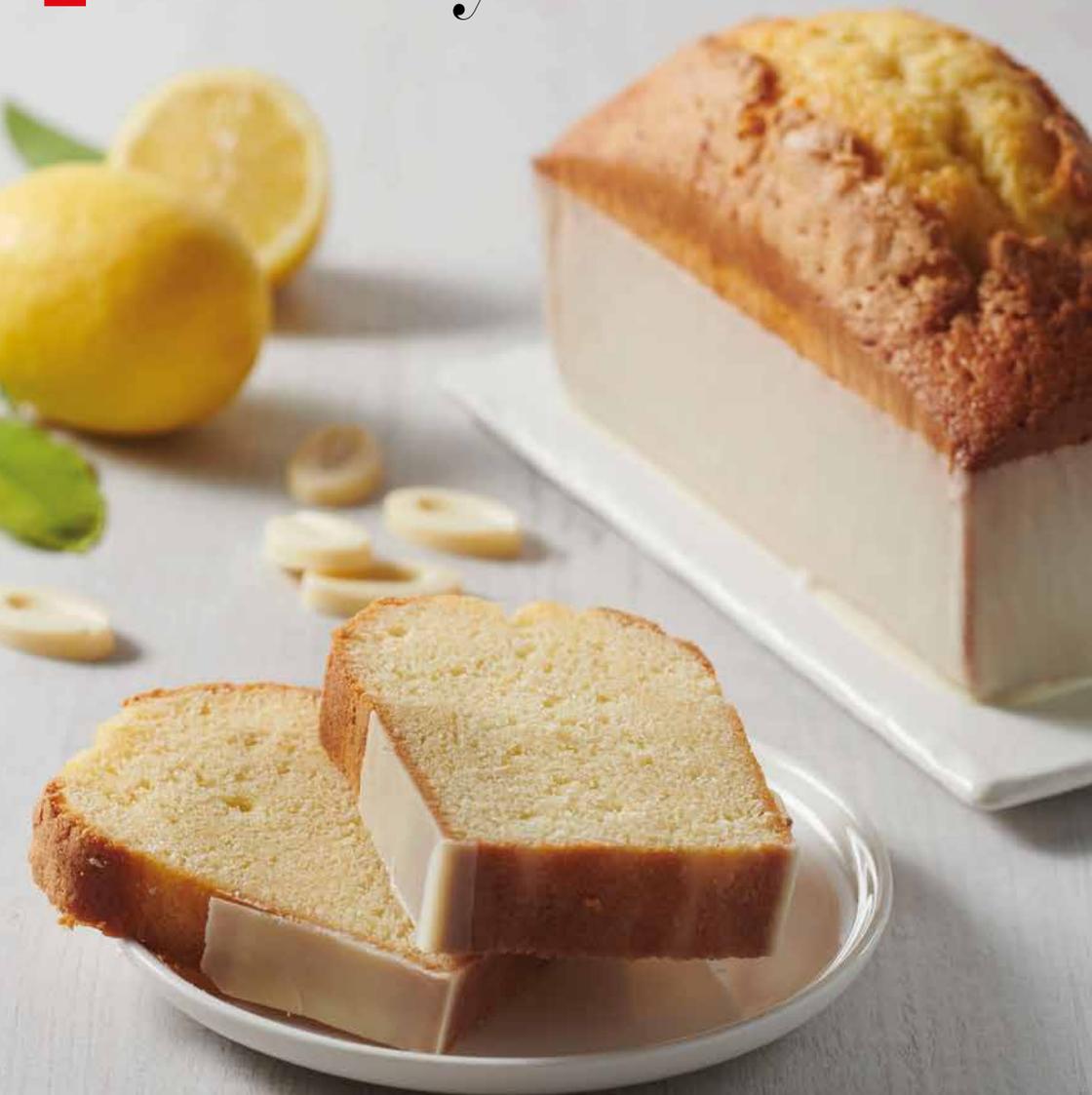
GLASSA PINGUINO AL CIOCCOLATO FONDENTE

Far sciogliere il cioccolato **EQUATORIALE NOIR 55%** e mescolarlo con l'olio di vinaccioli e le mandorle tostate tritate.

Scaldare a 45°C, quindi temperare a 25°C.

Glassare immediatamente il cake al cioccolato.

Cake limone e yuzu



Cake limone e yuzu

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per un cake.

CAKE AL LIMONE

1	Scorza di limone
180 g	Uova
150 g	Zucchero semolato
1	Pizzico di sale
100 g	Panna intera liquida
180 g	Farina di monococco
3 g	Lievito chimico
65 g	Burro fuso

CAKE AL LIMONE

Rimuovere la scorza del limone e unirla allo zucchero, quindi mescolare. Aggiungere le uova, il sale e la panna liquida.

Setacciare la farina di monococco con il lievito chimico e aggiungerla al composto.

Far sciogliere il burro poi incorporarlo tiepido al preparato precedente.

Versare questo impasto in uno stampo per plumcake rivestito con carta da forno.

Quindi, con una spatola o un coltello intinto nel burro fuso, dividere il cake seguendo il senso della lunghezza dello stampo per ottimizzarne lo sviluppo in forno.

Cuocere a 160°C in forno ventilato per circa 1 ora e verificare la cottura infilzando la lama di un coltello nel cake.

Se il coltello è pulito, il cake è pronto.

GLASSA PINGUINO

INSPIRATION YUZU

200 g	INSPIRATION YUZU
20 g	Olio di vinaccioli
50 g	Mandorle tritate (facoltativo)

GLASSA PINGUINO INSPIRATION YUZU

Fondere l'**INSPIRATION YUZU** a 40°C e aggiungere l'olio di vinaccioli.

Mescolare con le mandorle tritate.

Utilizzare la glassa a circa 35°C.

MONTAGGIO

Una volta terminata la cottura del cake, sformare e lasciar raffreddare, quindi riporre nel congelatore per 30 minuti. Nel frattempo, preparare la glassa pinguino **INSPIRATION YUZU**. Togliere il cake freddo dal congelatore e immergerlo per $\frac{3}{4}$ nella glassa. Posizionare immediatamente su un piatto normale o da portata e lasciare riposare a temperatura ambiente prima di gustare.

Il consiglio dei maestri pasticceri

Togliere il cake dallo stampo, metterlo su una griglia e lasciarlo raffreddare girato su un lato, in modo da mantenerne la forma.

Cake marmorizzato



Cake marmorizzato

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 8 porzioni.

MISCELA ALLA VANIGLIA

6	Tuorli
200 g	Zucchero semolato
100 g	Panna intera liquida
1	Baccello di vaniglia «NOROHY»
160 g	Farina
4 g	Lievito chimico
60 g	Burro

MISCELA ALLA VANIGLIA

Mescolare i tuorli e lo zucchero, poi aggiungere la panna e la vaniglia. Setacciare la farina con il lievito chimico e incorporarla nel primo composto, quindi aggiungere il burro sciolto. Mescolare il tutto. Conservare a temperatura ambiente.

MISCELA AL CACAO

4	Tuorli
120 g	Zucchero semolato
70 g	Panna intera liquida
80 g	Farina
20 g	CACAO IN POLVERE
4 g	Lievito chimico
30 g	Burro

MISCELA AL CACAO

Mescolare i tuorli con lo zucchero, poi aggiungere la panna. Setacciare insieme la farina, il **CACAO IN POLVERE** e il lievito chimico e incorporarli nel primo composto, quindi aggiungere il burro sciolto. Mescolare il tutto.

MONTAGGIO

Imburrare lo stampo per cake e rivestirlo con carta da forno. Riempire una tasca da pasticciere con il composto alla vaniglia e una seconda con quello al cacao. Riempire lo stampo con un terzo di composto alla vaniglia, poi aggiungere al centro del composto, nel senso della lunghezza, la metà del composto al cacao.

Ricoprire con un altro terzo di composto alla vaniglia, porre al centro la restante quantità di composto al cioccolato e concludere spalmando l'ultimo terzo del composto alla vaniglia su tutta la superficie.

Con un coltello imburrato, incidere leggermente la superficie del cake in modo da ottimizzare la lievitazione in forno. Cuocere in forno per circa 60 minuti.

Controllare la cottura inserendo la lama di un coltello nel cake: se la lama esce pulita la cottura è ultimata. Togliere il cake dallo stampo, metterlo su una griglia e lasciarlo per 10 minuti girato di lato in modo da mantenerne la forma.

Brownie al caramello



Brownie al caramello

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Per 6-8 porzioni.

BROWNIE ALLE NOCI PECAN

190 g	Uova intere
205 g	Zucchero di canna
195 g	Burro
100 g	GUANAJA 70%
o 100 g	CARAÏBE 66%
o 100 g	ORIADO 60%
45 g	Farina
15 g	CACAO IN POLVERE
145 g	Noci pecan
115 g	IVOIRE 35%

BROWNIE ALLE NOCI PECAN

Mescolare le uova con lo zucchero di canna.

Sciogliere il burro e il cioccolato **GUANAJA 70%**, quindi incorporare nel primo composto.

Aggiungere la farina e il **CACAO IN POLVERE** setacciati.

Tritare grossolanamente le noci pecan e aggiungerle.

Distribuire in uno stampo e cospargere con scaglie di cioccolato

IVOIRE 35%.

Cuocere a 170°C per 17 minuti.

CARAMELLO AL BURRO

SALATO

185 g	Panna intera liquida
½	Baccello di vaniglia « NOROHY »
1	Bastoncino di cannella
20 g	Sciroppo di glucosio
185 g	Zucchero semolato
50 g	Burro salato

CARAMELLO AL BURRO SALATO

Scaldare la panna e lasciare in infusione il baccello di vaniglia inciso e raschiato e i bastoncini di cannella.

Far intiepidire il glucosio, aggiungere in più volte lo zucchero semolato e cuocere fino ad ottenere un caramello chiaro.

Aggiungere il burro salato e poi la panna calda infusa e filtrata.

Cuocere il tutto a 118°C.

Appena pronto, mettere in una bacinella e lasciar intiepidire fino al montaggio.

MONTAGGIO

Preparare il brownie e cuocerlo in un piatto o una teglia con bordi. Una volta cotto, tagliare a metà. Una volta che il caramello si è intiepidito, versarlo sopra il brownie e mettere subito sopra il secondo pezzo di brownie. Conservare in frigorifero, poi tagliare in quadrati di 6x6 cm.

Il consiglio dei maestri pasticciieri

Tagliare i quadrati a metà in diagonale per ottenere dei mini club sandwich.



Ispirazione panetteria

**IMPARATE A MODELLARE
LA PASTA SFOGLIA LEGGERA
E CROCCANTE DELLE NOSTRE
CREAZIONI DA FORNO.**

BRIOCHE DI SFOGLIA

GALETTE DES ROIS AL CIOCCOLATO

Brioche di sfoglia



Brioche di sfoglia

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Per 25 mini brioche.

IMPASTO BASE PER BRIOCHE

250 g	Farina T45
125 g	Uova intere
25 g	Latte intero
25 g	Zucchero semolato
5 g	Sale fino
6 g	Lievito fresco
150 g	Burro

IMPASTO BASE PER BRIOCHE

Mescolare tutti gli ingredienti tranne il burro.

Impastare con una planetaria per circa 10 minuti, quindi aggiungere gradualmente il burro fino a quando l'impasto non si stacca.

Fare una palla, metterla in un'insalatiera, coprirla con la pellicola trasparente e lasciar riposare per 45 minuti a temperatura ambiente. Ripiegare più volte l'impasto su se stesso, stenderlo su una teglia e ricoprirlo con la pellicola.

Conservare in frigorifero fino al giorno successivo.

BRIOCHE DI SFOGLIA

585 g	Impasto base per brioche
135 g	Burro
150 g	PEPITE CIOCCOLATO FONDENTE O AL LATTE

BRIOCHE DI SFOGLIA

Utilizzare l'impasto per brioche tolto dal frigorifero.

Tirare l'impasto con il burro come per i croissant.

Dare due giri semplici, poi lasciare riposare per 30 minuti al fresco.

Dare un giro semplice e lasciar riposare per 30 minuti in frigorifero.

Laminare a 4 mm di spessore/

MONTAGGIO

Ritagliare delle strisce di 4 cm di larghezza x 10 cm di lunghezza. Cospargere con **PEPITE DI CIOCCOLATO FONDENTE O AL LATTE**. Arrotolare l'impasto su se stesso.

Lasciar riposare l'impasto per qualche minuto al fresco.

Posizionare ciascun rotolo in un anello di acciaio inox di 5 x 4,5 cm. Lasciar lievitare per 2 ore a 25°C.

Spennellare con l'uovo e cospargere con alcune **PEPITE DI CIOCCOLATO FONDENTE O AL LATTE**.

Cuocere poi a 170°C in forno ventilato per circa 15 minuti.

Galette des Rois al cioccolato

Galette des Rois al cioccolato

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 2 galette di 16 cm.

PASTA SFOGLIA

250 g	Farina
5 g	Sale
15 g	Burro
130 g	Acqua
125 g	Burro piatto

PASTA SFOGLIA

Preparare l'impasto iniziale (farina, acqua e sale, il punto di partenza nella preparazione di diversi impasti): nella planetaria, mescolare la farina, il sale e i 15 g di burro. Quando il composto è sabbioso, aggiungere l'acqua. Su un foglio di carta da forno, stendere l'impasto ottenendo un rettangolo di 40 x 25 cm circa.

Lasciar riposare in frigorifero per 1-2 ore.

Su un foglio di carta da forno, stendere il burro piatto in un rettangolo di 18 x 25 cm circa.

Chiuderlo nell'impasto in modo da non vedere più il burro.

Realizzare una prima piega semplice e lasciare riposare per almeno 45 minuti in frigorifero.

In seguito, realizzare 5 pieghe semplici e lasciare riposare per 45 minuti tra ogni piega. Stendere la pasta sfoglia a 2 mm e tagliare dei dischi di impasto di 16 cm di diametro. Conservare in frigorifero.

CREMA PASTICCERA DI BASE

90 g	Latte intero
10 g	Panna da montare 35%
10 g	Amido di mais
1	Tuorlo
30 g	Zucchero semolato
¼	Baccello di vaniglia «NOROHY»

CREMA PASTICCERA DI BASE

Portare a ebollizione il latte e la panna e lasciare in infusione ¼ di baccello di vaniglia.

Con la frusta, mescolare l'amido e lo zucchero semolato, quindi aggiungere il tuorlo.

Versare il latte e la panna bollenti su questo preparato e cuocere a fuoco lento fino a ebollizione.

CREMA DI MANDORLE

E VANIGLIA

85 g	Burro
170 g	Pasta di mandorle
20 g	Farina di mandorle
10 g	Amido di mais
1	Baccello di vaniglia «NOROHY»
85 g	Uova
85 g	Crema pasticcera di base

CREMA DI MANDORLE E VANIGLIA

Allungare la pasta di mandorle con gli 85 g di uova.

Aggiungere la farina di mandorle, la vaniglia e il burro ammorbidito.

Montare leggermente il preparato, quindi aggiungere l'amido di mais.

Terminare incorporando la crema pasticcera temperata.

Galette des Rois al cioccolato

Galette des Rois al cioccolato

(seconda parte)

CREMA DI MANDORLE

E CIOCCOLATO

410 g Crema di mandorle
e vaniglia

90 g **CARAÏBE 66%**

CREMA DI MANDORLE E CIOCCOLATO

Una volta preparata la crema di mandorle e vaniglia, aggiungere il cioccolato **CARAÏBE 66%** fuso a 35/40°C e mescolare bene.

Conservare al freddo.

MONTAGGIO

Stendere la pasta sfoglia a 2 mm. Lasciare riposare per 5 minuti prima di tagliare per evitare che la pasta si restringa. Tagliare i cerchi di 16 cm e adagiarli su una teglia ricoperta di carta da forno.

Spennellare i contorni della base.

Versare 225 g di crema di mandorle e cioccolato.

Chiudere con uno strato di pasta e sigillare bene i bordi.

Spennellare una prima volta e lasciare riposare per 5 minuti al fresco.

Spennellare una seconda volta e realizzare delle losanghe con la punta del coltello.

Bucherellare i contorni e il centro per lasciare uscire il vapore acqueo. Chiudere i bordi con le dita.

Lasciar riposare per 15/20 minuti al fresco prima della cottura.

Cuocere in forno ventilato a 180°C per 35/40 minuti.



INSIEME,
FACCIAMO DEL

bene
CON DEL
buono

