

TORRONE

Monkey Chunky



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

CARAMELLO ALLA BANANA

320 g	Zucchero semolato	Preparare un caramello a secco con lo zucchero.
490 g	Purea di banana	Allo stesso tempo, temperare la polpa dei frutti con il glucosio.
40 g	Purea di yuzu	Interrompere la cottura del caramello quando la polpa dei frutti diventa tiepida.
210 g	Glucosio DE38/40	Cuocere il tutto a 103°C.
8 g	Burro di cacao	Lasciare raffreddare a 40°C e preparare un'emulsione sul burro di cacao e sull'olio di cocco fino ad ottenere una consistenza liscia ed elastica.
130 g	Olio di cocco deodorizzato	<i>ATTENZIONE: La temperatura del caramello durante il riempimento del torrone deve essere inferiore a 30°C.</i>
1198 g	Peso totale	

PRALINATO DI ARACHIDI CROCCANTE

210 g	AMATIKA 46%	Mescolare la pasta di arachidi con la copertura e il burro di cacao precedentemente fusi.
40 g	Burro di cacao	Riscaldare il tutto a 45°C.
860 g	Pasta di arachidi 70%	Avviare una precristallizzazione a 25/26°C.
60 g	Wafer	Aggiungere quindi i pezzi di wafer e le arachidi tritate.
150 g	Arachidi salate e tostate	
1320 g	Peso totale	

WAFER

80 g	Zucchero di canna	Sciogliere la margarina, mescolare con lo zucchero di canna e l'acqua.
43 g	Acqua	Aggiungere sale, la farina setacciata e la proteina di patata.
80 g	Farina di riso	Lisciare leggermente con una spatola a gomito.
80 g	Margarina	Cuocere a 190°C fino a quando non si colora, poi mettere da parte in un luogo asciutto.
1 g	Sale fine	
5 g	Potatowhip	
289 g	Peso totale	

MONTAGGIO E FINITURA

- QB AMATIKA 46%
- QB Arachidi salate e tostate
- QB Foglio d'oro
- QB Foglio serigrafato

Collocare qualche pezzetto di arachide nella parte degli stampi per torrone priva di rilievo.

Con un cono, aggiungere un po' di copertura AMATIKA 46% precristallizzata per amalgamarli. Lasciare cristallizzare per qualche minuto.

In seguito, riempire tutti gli stampi con la stessa copertura.

Scolare gli stampi tra 2 righelli e, prima della completa cristallizzazione, rimuovere le sbavature.

Riempire gli stampi con il caramello (30-35 g). Attenzione, la temperatura del ripieno deve essere inferiore a 30°C. Lasciare cristallizzare leggermente per poi riempire con il pralinato di arachidi precristallizzato (45-50 g). Lasciare cristallizzare il tutto durante 24 ore a 17°C e 60% di umidità.

Per sigillare, de-cristallizzare i bordi con l'aiuto di una pistola termica. Questo permetterà di ottenere un perfetto legame tra la camicia e la base.

Sigillare la prima volta con la copertura AMATIKA 46% precristallizzata lisciando con un triangolo. Lasciare cristallizzare leggermente.

In seguito, utilizzando una tasca da pasticciere, collocare su un'estremità dello stampo un po' di copertura precristallizzata, posizionare un foglio serigrafato sopra, e tenere il foglio in mano premendo contro lo stampo. Lisciare di nuovo con il triangolo, stirando il rivestimento sul foglio chitarra e premendo verso l'esterno.

Lasciare cristallizzare prima di rimuovere il foglio chitarra. Lasciare cristallizzare per 12 ore a 17°C e con il 60% di umidità prima di sfornare.

Sfornare i torroni. Decorare la striscia di arachidi con il foglio d'oro. Conservare a 17°C e con il 60% di umidità.

La cottura del caramello ad una temperatura precisa garantirà una consistenza e una texture perfette.

Inoltre, la temperatura del caramello al momento del riempimento deve essere inferiore a 30°C per evitare la cristallizzazione della camicia.

+ Parola dello Chef +

Cosa ne pensa del sapore di AMATIKA 46%?

Per me AMATIKA 46% è un cioccolato dal sapore tondo ed equilibrato. Ha un'ottima armonia tra le note di cacao e il gusto sottile e gradevole della mandorla tostata.