



# Calao



# Una ricetta originale dell'École Valrhona

Calcolata per 48 pezzi

## PASTA SABLÉ AL CIOCCOLATO MILLOT 74% GRUÉ

### 250g MILLOT 74%

- 470g Burro disidratato 84%
- 220g Uova intere
- 860g Farina T55
- 330g Zucchero a velo
- 75g Farina di mandorle extra fine
- 40g Grué di cacao**
- 7g Fior di sale

- Mescolare il cioccolato fuso a 35°C con il burro ammorbidito.
- Aggiungere progressivamente le uova fredde. Versare sulla farina, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, il grué in polvere e il fior di sale.
- Mescolare brevemente il tutto. Stendere immediatamente.
- Cuocere in forno a 150°C.

## CARAMELLO TONKA

- 160g Panna UHT 35%
- 2g Baccello di vaniglia del Madagascar
- 0,5g Fave Tonka
- 20g Glucosio DE38/40
- 160g Zucchero semolato
- 45g Burro salato

- Mettere in infusione la panna con la vaniglia e la fava tonka grattugiata.
- Filtrare e rettificare il peso della panna, quindi aggiungere il glucosio.
- Cuocere lo zucchero semolato in più tempi, fino a ottenere un caramello chiaro.
- Stemperare il caramello con il burro salato.
- Aggiungere la panna calda e cuocere il tutto a 108°C.

## GANACHE ENTREMETS MILLOT 74%

- 390g Panna UHT 35%
- 65g Zucchero invertito
- 300g MILLOT 74%**

- Portare a ebollizione la panna e lo zucchero invertito. Versare a poco a poco sul cioccolato.
- Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
- Utilizzare subito o lasciare cristallizzare secondo la texture desiderata.

## GRUÉ CARAMELLATO

- 35g Zucchero semolato
- 12g Acqua
- 65g Grué di cacao**
- 5g Burro disidratato 84%

- Cuocere lo zucchero e l'acqua a 118°C, quindi spegnere il fuoco e aggiungere il grué.
- Mescolare fino a cristallizzazione. Separare bene i granelli.
- Riaccendere il fuoco e caramellare. A fine cottura aggiungere un po' di burro, raffreddare sul marmo continuando a mescolare, in modo da separare perfettamente i granelli di grué.

## MONTAGGIO E FINITURA

### QB MILLOT 74%

### QB Burro di cacao

- Preparare la pasta sablé, il caramello e la ganache.
- Stendere la pasta sablé tra due fogli a uno spessore di 2 mm.
- Tagliare dei dischi di 7 cm di diametro e praticare nei 2/3 dei dischi un foro di 4 cm.
- Cuocere a 150°C per 20 minuti circa. Isolare utilizzando il burro di cacao.
- Stendere tra 2 fogli chitarra decorati con del cioccolato precristallizzato.
- Ritagliare dei dischi di 7 cm e creare un foro di 3 cm.
- Con una tasca dotata di bocchetta liscia, collocare della ganache sul disco non traforato, quindi posizionare un disco di cioccolato. Ripetere questa operazione due volte.
- Terminare riempiendo l'interno del disco con una spirale di caramello e posizionando il grué caramellato.