

KAMÉLIA



Baptiste Girard

MAESTRO PASTICCIERE FORMATORE
ÉCOLE VALRHONA

“*La copertura **Komuntu** è la star di questo dessert e gli permette di svelare tutto il suo carattere. La freschezza della menta mette in risalto le note aromatiche e la potenza è perfettamente equilibrata con l'acidità dei frutti di bosco.*”



RICETTA CALCOLATA PER 24 DESSERT

GELATO AL LATTE KOMUNTU 80%/MENTA

1 190 g	Latte intero UHT
150 g	Menta fresca
11 g	Panna UHT 35%
65 g	Latte in polvere 1% MG
80 g	Zucchero semolato
95 g	Glucosio in polvere DE33
75 g	Zucchero invertito
7 g	Stabilizzante combinato
335 g	KOMUNTU 80%
2 008 g	Peso totale

Mixare la metà del latte con la menta per 30 secondi. Filtrare ed equilibrare il peso se necessario.
Versare il latte, la panna e il latte in polvere nello strumento di cottura.
A 30°C, aggiungere gli zuccheri (zucchero, glucosio in polvere e zucchero invertito).
A 45°C, incorporare la miscela stabilizzante/emulsionante insieme a una parte dello zucchero iniziale (circa il 10%).
A 60°C, versare una piccola parte del liquido sul cioccolato.
Mixare per rendere omogenea l'emulsione.
Mettere il tutto nello strumento di cottura, quindi pastorizzare a 85°C per 2 minuti.
Mixare per rendere il mix omogeneo, quindi raffreddare rapidamente a 4°C.
Lasciare riposare il mix per almeno 6 ore a 4°C.
Mixare e mantecare tra -6 e -10°C.

AMIDO A BASE DI GLUCOSIO

530 g	Latte intero UHT
15 g	Fecola di patate
40 g	Glucosio DE60
595 g	Peso totale

Mescolare a freddo una piccola parte del latte con la fecola di patate e mettere da parte.
Scaldare il resto del latte con il glucosio a 85/90°C.
Versare una parte del composto di latte e glucosio caldo sul preparato di latte e fecola.
Mettere il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione.

GANACHE MONTATA INTENSA KOMUNTU 80%

560 g	Amido a base di glucosio
290 g	KOMUNTU 80%
200 g	Panna UHT 35%
1 050 g	Peso totale

Versare gradualmente l'amido caldo sul cioccolato.
Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Aggiungere la panna liquida fredda.
Mixare ancora brevemente.
Ricoprire con della pellicola a contatto, riporre in frigorifero e lasciare cristallizzare per almeno 12 ore.
Montare fino a ottenere una texture sufficientemente consistente per essere lavorata con la tasca o con la spatola.

GLASSA AL CACAO

300 g	Acqua minerale
385 g	Zucchero semolato
130 g	Cacao in polvere
260 g	Panna UHT 35%
21 g	Gelatina in polvere 220 Bloom
105 g	Acqua d'idratazione
1 201 g	Peso totale

Portare a ebollizione l'acqua con lo zucchero e aggiungere il cacao.
Scaldare la panna e aggiungerla allo sciroppo.
Portare il tutto a ebollizione e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
Lasciar cristallizzare per 12 ore prima dell'utilizzo.

OPALINE GRUÉ DI CACAO

230 g	Zucchero semolato
230 g	Glucosio DE35/40
230 g	Fondente
70 g	Grué di cacao
760 g	Peso totale

Cuocere lo zucchero, il fondente e il glucosio a 165°C.
Aggiungere il grué di cacao.
Versare su un foglio di silicone.
Lasciar raffreddare e macinare fino ad ottenere una polvere.
Conservare al riparo dall'umidità.

SUCCO DI COTTURA DEI FRUTTI DI BOSCO

265 g	Lamponi
105 g	More
105 g	Mirtilli freschi
105 g	Ribes nero
55 g	Ribes
55 g	Acqua
50 g	Zucchero semolato
10 g	Menta fresca
15 g	Crema di ribes nero
5 g	Succo di lime
770 g	Peso totale

Disporre tutti gli ingredienti in un sacchetto sottovuoto.
Cuocere in forno a vapore o in un pentolino d'acqua a 85°C per 45 minuti.
Scolare a caldo fino al raffreddamento completo.
Mettere da parte il succo di cottura per preparare il succo di frutti di bosco vinaigré.

SUCCO DI FRUTTI DI BOSCO VINAIGRÉ

325 g Succo di cottura dei frutti di bosco
80 g Aceto di lamponi

405 g Peso totale

Mescolare i 2 ingredienti.

PICKLES DI FRUTTI DI BOSCO

95 g Lamponi
55 g More
55 g Mirtilli freschi
35 g Ribes nero
20 g Ribes
260 g Succo di frutti di bosco vinaigré

520 g Peso totale

Tagliare i frutti a metà.
Aggiungere i frutti al succo vinaigré e lasciarli macerare per almeno 24 ore.

GELATINA AI FRUTTI DI BOSCO

145 g Succo di frutti di bosco vinaigré
1 g Agar-agar
2 g Gelatina in polvere 220 Bloom
10 g Acqua d'idratazione

158 g Peso totale

Scaldare il succo di frutti vinaigré.
Aggiungere l'agar-agar e portare a ebollizione.
Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
Versare immediatamente.

PASTA SABLÉ P125 E GRUÉ

90 g **P125 CŒUR DE GUANAJA**
170 g Burro disidratato 84%
80 g Uova intere
310 g Farina 0
120 g Zucchero a velo
25 g Farina di mandorle bianche extra fine
15 g **Grué di cacao**
3 g Sale

810 g Peso totale

Mescolare il cioccolato P125 Coeur de Guanaja fuso a 35°C con il burro ammorbidito.
Aggiungere gradualmente le uova fredde.
Versare sopra la farina, lo zucchero a velo, le mandorle in polvere, il grué in polvere e il sale.
Mescolare brevemente il tutto.
Stendere immediatamente.

CREMOSO ALLA MENTA

160 g Latte intero UHT
30 g Menta fresca
135 g Panna UHT 35%
45 g Zucchero semolato
2 g Pectina X58
45 g Uova intere
1 g Gelatina in polvere 220 Bloom
5 g Acqua minerale
25 g Burro disidratato 84%

448 g Peso totale

Mixare il latte con la menta per 30 secondi.
Filtrare. Rettificare il peso del latte se necessario.
Scaldare il latte con la panna, quindi a 40°C aggiungere il composto di zucchero-pectina e portare a ebollizione.
Aggiungere le uova, la gelatina precedentemente reidratata e mixare aggiungendo il burro.
Mettere da parte o versare immediatamente.

CONFIT DI FRUTTI DI BOSCO

340 g Lamponi Meeker in purea 100%
170 g Ribes nero Blackdown e Andorine in purea 100%
170 g Polpa di more
35 g Zucchero semolato
35 g Glucosio in polvere DE33
9 g Pectina NH
15 g Succo di lime
25 g Crema di ribes nero

799 g Peso totale

Scaldare le puree, a 40°C aggiungere gli zuccheri e la pectina precedentemente mescolati.
Portare il tutto a ebollizione.
Aggiungere il succo di lime e la crema di ribes nero.

GLASSA PINGUINO KOMUNTU 80% GRUÉ

465 g **KOMUNTU 80%**
65 g Olio di vinaccioli
70 g **Grué di cacao**

600 g Peso totale

Far fondere la copertura di cioccolato, quindi aggiungere l'olio e il grué.
Mettere da parte.

PREPARATO DA SPRUZZARE KOMUNTU 80%

90 g **Burro di cacao**
210 g **KOMUNTU 80%**

300 g Peso totale

Far sciogliere tutti gli ingredienti e spruzzare a una temperatura di 40/45°C.

COMPOSTA DI FRUTTI DI BOSCO PICKLES

540 g Confit di frutti di bosco
270 g Pickles di frutti di bosco
40 g Ribes
80 g More
80 g Lamponi
40 g Ribes nero
40 g Mirtilli freschi

1 090 g Peso totale

Mixare il confit, aggiungere i frutti pickles sgocciolati e i frutti di bosco tagliati.
Mettere da parte.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare il gelato al latte Komuntu/Menta, la ganache montata, la glassa al cacao e l'opaline grué. Preparare il succo di cottura con il succo recuperato e realizzare il succo di frutti di bosco vinaigré. Preparare i pickles di frutti di bosco.

Mantecare il gelato e disporre 30 g in degli stampi ad anello (Silikomart SF268). Congelare.

Preparare la pasta sablé P125 e stenderla a 2 mm, congelare e ritagliare con una fustella di 8,5 cm di diametro, traforando con una fustella di 5,5 cm di diametro. Cuocere a 150°C per 20 minuti.

Preparare la gelatina ai frutti di bosco e versarla in un quadro di 40×30 cm su un tappetino di silicone. Lasciar raffreddare. Con una fustella di 5,5 cm di diametro, ritagliare dei cerchi di gelatina. Mettere da parte in camera fredda coprendo a contatto con un foglio chitarra.

Preparare il cremoso alla menta e versarne 15 g in degli stampi Flexipan ad anello (Silikomart SF269). Congelare.

Preparare il confit di frutti di bosco, sfornare i cremosi alla menta e immergerli nel confit. Congelare. Raffreddare il resto del confit e metterlo da parte per la composta.

SBattere la ganache montata facendo attenzione a mantenere una texture morbida, disporre 20 g negli stampi ad anello (Silikomart SF268), disporre l'inserito di cremoso menta/confit e ricoprire con 10 g di ganache montata. Lisciare. Congelare.

Preparare la glassa pinguino Komuntu grué, sfornare gli anelli di gelato e immergerli. Congelare.

Stendere un po' di copertura Komuntu precristallizzata tra due fogli chitarra e ritagliare degli anelli di 9 cm di diametro traforati con una fustella di 7,5 cm di diametro.

Stendere un po' di copertura Komuntu su un foglio chitarra usando un pettine fine e con una penna con estremità in gomma unire i tratti tra di loro formando dei petali, modellandoli su uno stampo curvo. Lasciar cristallizzare.

Cospargere l'opaline grué su un tappetino di silicone leggermente unto su uno stencil a forma di petali. Infornare le opaline per 2 minuti a 180°C. All'uscita dal forno capovolgere il tappetino di silicone su un foglio di carta da forno, quindi arrotolarlo su se stesso in modo da scollare le opaline.

Rimetterle in forno a 150°C per qualche secondo per poterle modellare. Conservare in un contenitore ermetico al riparo dall'umidità.

Sfornare le decorazioni Komuntu a forma di anelli, portarle al freddo negativo. Realizzare il preparato da spruzzare e, utilizzando una pistola, disporre un velo leggero di velluto sulle decorazioni.

Scaldare la glassa al cacao a 20/22°C, sfornare gli anelli di ganache montata e glassarli, poi adagiarli direttamente sui sablé P125. Conservare a 4°C. Preparare la composta di frutti di bosco.

MONTAGGIO

Realizzare tre punti di ganache montata sulla parte anteriore e posteriore di un anello di gelato per incollarlo al fondo del piatto.

Posizionare 10 g di ganache montata sul fondo dell'anello.

Collocare un sablé con sopra il montaggio congelato.

Aggiungere 40 g di composta di frutti di bosco al centro dell'anello.

Disporre uno strato sottile di gelatina di frutti di bosco per nascondere il centro.

Sfornare le decorazioni Komuntu a forma di petali. Disporre tre opaline e tre decorazioni, alternandole e sovrapponendole leggermente.

Terminare posizionando l'anello di cioccolato sul bordo del montaggio.