

In giapponese, *nama* significa “fresco”, nel senso di crudo. Non è più un segreto: i giapponesi vanno pazzi per il cioccolato! Ma in Giappone, nei cinque mesi estivi, la temperatura e l’umidità tropicali non semplificano la conservazione o il consumo di questo prodotto che fa venire sete, è grasso e, a volte, anche dolce. I giapponesi si sono così ispirati al gelato al cioccolato per creare un bonbon fresco, venduto in vetrina refrigerata, senza rivestimento e, a volte, congelato. Tolto dal frigorifero o dal congelatore, il cioccolato non sbianchisce e non presenta nessun problema di conservazione o di scioglimento. Sono sorpreso di vedere che ancora oggi, i maître chocolatier francesi non si sono ancora appropriati di questa concezione di cioccolato. Non siamo infatti molto lontani dal tradizionale tartufo di ganache, appena avvolto nel cacao in polvere. Queste ganache cremose e freschissime hanno un loro posto. Osiamo fare questo piccolo passo di lato!

NAMACHOCO

IL GIORNO PRIMA

Preparare la ganache cremosa e le placche di cioccolato.

IL GIORNO STESSO

Tagliare e decorare.

PER UN TELAIO QUADRATO DI 18 CM DI LATO

7 g di scorze di lime non trattato	1,4 %
300 g di latte parzialmente scremato	60 %
25 g di zucchero invertito	5 %
5 g di zucchero semolato	1 %
3 g di pectina X58	0,6 %
150 g di cioccolato fondente Nyangbo 68%	30 %
10 g di succo di lime	2 %

300 g di cioccolato fondente Nyangbo 68%

GANACHE CREMOSA AL LIME

Prelevare la scorza di lime utilizzando l'apposita grattugia. In una casseruola, portare a ebollizione il latte con la scorza, coprire e lasciare in infusione per 10-15 minuti. Passare allo chinois e integrare con del latte per arrivare al peso iniziale. Aggiungere lo zucchero invertito e versare a pioggia la miscela di zucchero e pectina mescolando in continuazione. Portare a ebollizione, incorporare gradualmente al cioccolato, mescolare con una maryse e poi, il prima possibile, con un frullatore a immersione per perfezionare l'emulsione. Aggiungere il succo di lime e mescolare di nuovo.

MONTAGGIO E FINITURA

IL GIORNO PRIMA – Preparare la ganache cremosa e versarla subito in una cornice in acciaio inox di 18 cm di lato. Lasciare cristallizzare per 24 ore in frigorifero. Accartocciare un foglio di carta da forno e spiegarlo e levigarlo il più possibile.

Utilizzando cioccolato Nyangbo precristallizzato, applicare uno strato sottile di cioccolato sul foglio stropicciato e, prima di completare la cristallizzazione, ricavare dei quadrati di 30 mm. Preparare anche una sottile placca di cioccolato tra due fogli di acetato e lasciare cristallizzare.

IL GIORNO STESSO AL MATTINO – Sformare la ganache e tagliare dei quadrati di 22,5 mm.

Incollare un quadrato di cioccolato con la superficie texturizzata su un lato del quadrato di ganache e una placca di cioccolato liscio all'altro lato.

Una ricetta strepitosa, perché al posto della panna e del burro, abbiamo latte e succo di lime. La consistenza si ottiene con l'aggiunta di pectina X58 (vedi pagina 67), ingrediente raro nelle ganache tradizionali. Ci apporta una consistenza fondente, a condizione di realizzare un'emulsione perfetta. Il risultato finale è una consistenza morbida, ma fondente in bocca. Parliamo di reofluidificante: in presenza di una sollecitazione meccanica (reo), la texture si fluidifica. Avremmo potuto utilizzare anche la iota carragenina, che ha proprietà

analoghe. Nessun rivestimento, ma giusto due finissime scaglie di cioccolato per poter facilmente manipolare i tartufi. Rispetto alla ganache in quadro (Nyangbo) che si trova nei nostri bonbon, la nostra versione offre una riduzione energetica del 77%, grazie al drastico calo dei lipidi (90%, di cui 92% acidi grassi saturi). Anche i glucidi diminuiscono del 40% circa. Un successo dal punto di vista sia gustativo sia nutrizionale! La freschezza del lime è esaltata dalla leggerezza del latte e non soffocata dalla pesantezza della panna.

