

Roccia Azélia

rivestimento fragola e nocciola




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Roccia Azélia

rivestimento fragola e nocciola

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 6 dessert monoporzione

Da preparare il giorno prima:

Ganache montata
AZÉLIA 35%

Da preparare il giorno stesso:

Biscotto morbido alle nocciole
Rivestimento rocher
INSPIRATION FRAGOLA
e NOCCIOLA
Decorazione torroncino
e sesamo

Utensili per la preparazione:

Grattugia
Fustella di 6 cm di diametro

GANACHE MONTATA AZÉLIA 35%

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo: 2-3 ore minimo

110g Panna liquida 35%
10g Sciroppo di glucosio
10g Zucchero invertito o miele
165g Cioccolato
AZÉLIA 35%
295g Panna liquida 35%

Versare lentamente il composto (panna, zucchero invertito e glucosio) sul cioccolato **AZÉLIA 35%** fuso. Mescolare al centro per creare un "cuore" elastico e lucente, segno che l'emulsione è ben avviata. Questa consistenza deve essere mantenuta fino alla fine della preparazione. Continuare a mescolare, aggiungendo progressivamente il liquido. Mixare utilizzando un frullatore a immersione alla fine della preparazione, quindi mettere da parte. Mescolare la ganache di base con la panna liquida fredda. Cristallizzare in frigorifero per almeno 2 o 3 ore prima di montare il composto con la frusta. La texture deve essere abbastanza densa da poter essere lavorata alla tasca.

BISCOTTO MORBIDO ALLE NOCCIOLE

Tempo di preparazione: 20 minuti





Tempo di riposo: 25 minuti

160g Tuorli
110g Zucchero semolato
105g Farina 0
125g Farina di nocciole
70g Burro dolce
190g Albumi
70g Zucchero semolato*

*Per trovare un'alternativa allo zucchero semolato, vedere i consigli nutrizionali alla fine della ricetta.

Sbattere i tuorli con una frusta. Aggiungere lo zucchero. Sbattere a mano o nella planetaria fino a quando il composto non si schiarisce e raddoppia di volume per formare una crema densa e liscia che cola a nastro e cade a pieghe quando la frusta viene sollevata. Nel frattempo, far sciogliere il burro e metterlo da parte. Setacciare la farina con la farina di nocciole. Montare gli albumi a "becco di uccello", aggiungendo progressivamente lo zucchero. Mescolare una piccola parte degli albumi montati al composto di tuorli e zucchero. Incorporare la farina e la farina di nocciole setacciate al preparato, poi il resto degli albumi montati. Infine, aggiungere il burro fuso. Infornare su una teglia con un quadro in acciaio 180°C per 25 minuti. Lasciare raffreddare e ritagliare dei cerchi con una fustella di 6 cm di diametro. Conservare al fresco.

Vivete un'esperienza golosa alla Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri atelier e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cité du Chocolat Valrhona: www.citeduchocolat.com/ / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia     www.valrhona.com

Roccia Azélia

rivestimento fragola e nocciola (seguito)

RIVESTIMENTO ROCHER INSPIRATION FRAGOLA E NOCCIOLA

Tempo di preparazione: 5 minuti

400 g **INSPIRATION
FRAGOLA**
60 g Olio di vinaccioli
60 g **Nocciole caramellate
SOSA**

Far sciogliere l'**INSPIRATION FRAGOLA** e aggiungere gli altri ingredienti. Immergere in questa preparazione i dischi di biscotto morbido alla nocciola (fase precedente).
Scolare su una griglia e lasciar riposare al fresco.

DECORAZIONE TORRONCINO E SESAMO

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo: 10 minuti

75 g Zucchero semolato
1,5g Pectina NH
65g Burro dolce
25g Sciroppo di glucosio
5g Acqua
85g **Sesamo caramellato
SOSA***

Mescolare bene la pectina NH e lo zucchero. Scaldare l'acqua, il glucosio e il burro. Quando il composto raggiunge i 45°C, aggiungere il preparato di pectina e zucchero. Portare a ebollizione questa preparazione, quindi aggiungere il **sesamo caramellato**. Stendere la preparazione in modo fine e regolare tra due fogli di carta da forno. Infornare a 180°C e cuocere fino a quando il torroncino assume un colore caramellato-ambrato. A cottura ultimata, tagliare la preparazione in dischi di 4 cm di diametro. Lasciare raffreddare su una griglia.

**Per trovare un'alternativa al sesamo, vedere i consigli dei maestri pasticceri alla fine della ricetta.*

MONTAGGIO

Fave di cioccolato **VALRHONA** a scelta

Su ogni disco di biscotto alle nocciole ricoperto, collocare la ganache montata **AZÉLIA 35%** utilizzando una bocchetta scanalata. Posare su ogni dessert una decorazione torroncino e sesamo e qualche scaglia di nocciole. Utilizzando una fustella, disporre del cioccolato in polvere in sul fondo del piatto. Per preparare il cioccolato in polvere fatto in casa, grattugiare le fave di cioccolato di vostra scelta con una grattugia. Disporre un dessert su ogni piatto.

Il consiglio dei maestri pasticceri

Nella ricetta della decorazione torroncino è possibile sostituire il sesamo con gru  di cacao caramellato, nocciole tritate finemente o scaglie di pistacchio per variare i sapori e i colori.

Consiglio nutrizionale

Nella ricetta del biscotto morbido alla nocciola,   possibile sostituire lo zucchero semolato con uno zucchero non raffinato come il Muscovado per dargli carattere.

Vivete un'esperienza golosa alla Cit  du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri atelier e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cit  du Chocolat Valrhona: www.citeduchocolat.com/ Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia     www.valrhona.com