



Monki





Chiharu Kaneko.

CHEF
LAND & MONKEYS

Calcolato per 12 pezzi.
Ricetta Vegetale.

MACARON CIOCCOLATO

140 g Albume vegetale YUMGO
195 g Zucchero a velo
30 g Cacao in polvere
110 g Farina di mandorle
50 g Acqua
195 g Zucchero semolato

Setacciare lo zucchero a velo e la farina di mandorle, quindi aggiungere la metà della quantità di albume vegetale Yumgo, mescolando.
Montare a neve l'altra metà di albume vegetale Yumgo.
Mescolare l'acqua e lo zucchero, portare lo sciroppo a 121°C, incorporare lo sciroppo caldo al composto montato a neve.
Lasciar raffreddare per 5 minuti.
Mescolare questa preparazione in tre volte con quantità equivalenti di zucchero e farina di mandorle.
Disporre l'impasto su una teglia, a una lunghezza di 9 cm e larghezza di 1,1 cm.
Cuocere a 140°C per 15 minuti.

CREMA CIOCCOLATO E TÈ AL GELSOMINO

390 g Latte vegetale di avena
2 g Tè al gelsomino
20 g Maizena (amido di mais)
22 g Zucchero semolato
20 g Tuorlo vegetale YUMGO
218 g Cioccolato AMATIKA
4 g Scorza d'arancia

Scaldare il latte vegetale di avena a 80°C, aggiungere il tè al gelsomino e lasciare in infusione per 15 minuti.
Mescolare la maizena e lo zucchero semolato, quindi aggiungere il latte (una volta rimosso il tè al gelsomino).
Cuocere la maizena e lo zucchero fino ad ottenere un composto lucido.
Aggiungere il cioccolato e mescolare bene.
Aggiungere il tuorlo vegetale Yumgo a freddo.
Le scorze d'arancia serviranno per la decorazione.

BROWNIES AL CIOCCOLATO CROCCANTE (BROWNIE SENZA GLUTINE)

85 g Cioccolato NYANGBO
68 g Burro vegetale
38 g Tuorlo vegetale YUMGO
38 g Acqua
75 g Zucchero semolato
24 g Farina di riso
26 g Maizena (amido di mais)
10 g Fecola di patate
1 g Lievito chimico
1 g Sale

Far sciogliere il cioccolato e il burro vegetale, quindi aggiungere lo zucchero, la farina, la fecola, la maizena, il sale e il lievito chimico.
Aggiungere il tuorlo vegetale Yumgo e l'acqua, precedentemente scaldati a 40°C.
Cuocere a 160°C per 25 minuti.

CROCCANTE

80 g Farina di riso
10 g Cacao in polvere
55 g Zucchero semolato
50 g Burro vegetale Flora
58 g Cioccolato NYANGBO
40 g Olio di vinaccioli
65 g Nocciole tostate macinate
3 g Sale

Mescolare la farina di riso, il cacao in polvere e lo zucchero.
Aggiungere il burro vegetale.
Mescolare questa preparazione con il cioccolato, l'olio e le nocciole.
Cuocere a 180°C per 45 minuti.

GANACHE MONTATA FIORI D'ARANCIO

295 g Cioccolato AMATIKA
368 g Panna vegetale
10 g Fiore d'arancio

Scaldare la panna vegetale a 85°C e mescolare con il cioccolato.
Aggiungere il fiore d'arancio una volta raffreddato il composto.

MONTAGGIO E FINITURA

Tagliare un rettangolo di brownie al cioccolato croccante largo 1 cm e lungo 9 cm circa.

Su ogni lato lungo, applicare un guscio di macaron al cioccolato.

Guarnire con la crema di cioccolato al tè al gelsomino fino a un'altezza di 1 cm.

Ricoprire con la ganache montata ai fiori d'arancio.

Utilizzando una tasca dotata di bocchetta, distribuire il resto della ganache.

Cospargere il dolce con il croccante e le scorze di arancia.

Il vostro Monki è pronto per essere servito.

Cosa le piace di questo cioccolato?

Ritengo che il cioccolato vegano Amatika sia davvero equilibrato: non è né troppo amaro né troppo dolce. Lo uso per sostituire il cioccolato al latte o fondente nelle mie ricette. Apprezzo particolarmente il suo leggero gusto mandorlato e il connubio di aromi con il cacao.

+ la Parola dello Chef +