

# Foresta nera Milot 74%







**Eddi Artega**

**MAESTRO PASTICCIERE  
RISTORANTE CAELIS A BARCELLONA**

Ricetta calcolata per 30 porzioni

1/2

## BISCOTTO MORBIDO MILLOT 74%

180 g	Albume pastorizzato (1)	Montare gli albumi e l'albumina per 5 minuti, aggiungere lo zucchero a intervalli per altri 7 minuti, fino ad ottenere una meringa leggera.
22 g	Albumina	
141 g	Zucchero a velo	Unire la copertura sciolta, i tuorli, gli albumi (2) e mescolare energicamente con il mixer. Aggiungere la farina di mandorle. Mescolare la farina di riso, il cacao in polvere e il lievito chimico e unire alla preparazione precedente lavorando con il mixer.
261 g	Albume pastorizzato (2)	
87 g	Tuorlo pastorizzato	Quando la meringa è pronta, incorporare il composto precedente lavorando con una spatola con lenti movimenti rotatori.
152 g	<b>MILLOT 74%</b>	
109 g	Farina di mandorle	Pesare 200 g da distribuire in quadri di 30 x 40 cm e 0.3 mm di spessore.
98 g	Farina di riso	Ricetta per 4 biscotti di 30 x 40 cm. Cottura 175°C/50% di igrometria/7 minuti.
33 g	Cacao in polvere	
4.3 g	Lievito chimico	

## COMPOSTA DI CILIEGIA E LAMPONE

250 g	Ciliegie in purea	Portare le puree e lo zucchero a una temperatura di 90/100°C.
112.5 g	Lamponi in purea	Scendere a 70°C in bagnomaria inverso e aggiungere i fogli di gelatina precedentemente idratati.
72.5 g	Zucchero	Aggiungere il succo di limone.
10.5 g	Fogli di gelatina 200 bloom	Dosare in un quadro di 30 x 40 cm di 0.3 mm e congelare.
4 g	Succo di limone	Ricetta per 1 quadro da 300 g.

## GANACHE MONTATA ALLA VANIGLIA

210 g	Panna 35% MG	Scaldare la quantità piccola di panna, lo zucchero invertito e lasciare la vaniglia in infusione per 15 minuti.
100 g	<b>IVOIRE 35%</b>	Portare la temperatura a 45°C e aggiungere il glucosio atomizzato. Portare a ebollizione e filtrare.
350 g	Panna 35% MG	Emulsionare con la copertura. Infine aggiungere la quantità grande di panna a freddo e mixare.
22.5 g	Zucchero invertito in pasta	Conservare in frigorifero per una notte.
22.5 g	Glucosio atomizzato	Montare la crema fino a ottenere una consistenza untuosa.
1 g	Baccello di vaniglia	Dosare in un quadro di 30 x 40 cm di 0.3 mm e congelare. Ricetta per 2 quadri di 300 g ciascuno.

## PREPARAZIONE

Realizzare il montaggio dei diversi strati di 30 x 40 cm precedentemente elaborati come segue. Biscotto al cioccolato - ganache montata - biscotto al cioccolato - composta - biscotto al cioccolato - ganache montata e biscotto al cioccolato. Congelare. Suddividere in parti di 3 x 2 cm e conservare in un recipiente ermetico fino all'utilizzo.

## ARIA DI CIOCCOLATO MILLOT 74%

200 g	<b>MILLOT 74%</b>	Far bollire l'acqua con lo zucchero e versare sulla copertura sciolta, successivamente emulsionare. Lasciar riposare per 10 minuti in frigorifero. Aggiungere la lecitina di soia, mescolare e filtrare.
350 g	Acqua	Lavorare a 32/35°C con il mixer.
40 g	Zucchero	Conservare in frigorifero.
2 g	Lecitina	

## FINITURA

Una volta terminata la lavorazione, mixare per ottenere quante più bollicine d'aria possibile. Collocare i rettangoli del montaggio precedente su una griglia e con un mestolo coprirli con le bolle d'aria ottenute. Riporre nel congelatore per 5 minuti, quindi conservare in frigorifero fino all'utilizzo.

## GLASSA DI CACAO

238 g	Panna 35% MG	In un pentolino, mettere lo zucchero invertito, la panna e il glucosio liquido e portare a 60°C. Realizzare una ganache con il cacao in polvere.
322 g	Zucchero	
119 g	Glucosio liquido	In un pentolino, unire l'acqua e lo zucchero, portare a 125°C e preparare un'emulsione con la ganache di cacao in polvere preparata in precedenza.
95 g	Acqua	Aggiungere i fogli di gelatina precedentemente idratati. Filtrare con un colino, schiumare e lasciare raffreddare.
36 g	Zucchero invertito	Aggiungere l'Absolu Cristal, mixare e filtrare con un colino.
44 g	H. gelatina 200 Bloom	Conservare a temperatura ambiente fino al raffreddamento. Conservare in frigorifero.
89 g	Cacao in polvere	Utilizzare a 35°C.
200 g	Absolu Cristal	

## MOUSSE AL CIOCCOLATO MILLOT 74%

212 g	Acqua	Mescolare l'acqua scaldata a 30°C e la gomma di carrube con il mixer e lasciar a bagno per 15 minuti.
140 g	<b>MILLOT 74%</b>	Passato il quarto d'ora, aggiungere i fogli di gelatina sciolti e precedentemente idratati e l'emulsionante.
72.7 g	Albumi	Versare sulla copertura sciolta a 45°C. Emulsionare intensamente con il mixer e filtrare con un colino fine.
42.8 g	Fruttoligosaccaride	Prima di incorporare la meringa, il composto deve raggiungere i 32°C. Montare gli albumi per 4 minuti nello sbattitore ad alta velocità. Aggiungere il fruttoligosaccaride e montare per altri 6 minuti, fino ad ottenere una meringa leggera. Quando la meringa è pronta, incorporarla gradualmente alla preparazione ottenuta in precedenza con lo sbattitore a bassa velocità. Con una spatola, compiere lenti movimenti rotatori prestando molta attenzione. Inserire nello stampo a semisfera di 3 cm di diametro e congelare. Per ogni stampo, il peso deve essere di 15 g.
5.3 g	Emulsionante Natur Emul	
4 g	H. gelatina 200 Bloom	
3 g	Gomma di carrube	

## FINITURA

Con un ago, immergere la semisfera di mousse congelate nella glassa al cacao a 35°C e spolverare immediatamente con del cacao in polvere. Conservare nel congelatore fino all'utilizzo. Riporre in frigorifero 20 minuti prima dell'utilizzo.



### CIOCCOLATINO FREDDO LAMPONE-CILIEGIA

150 g	Lamponi in purea	:	Mettere le puree e il succo di limone in un pentolino e portare a 35°C.
150 g	Ciliegie in purea	:	Aggiungere i fogli di gelatina precedentemente idratati.
40 g	Glucosio in polvere	:	Mescolare gli zuccheri con la scorza di limone e aggiungere il composto alla preparazione precedente.
30 g	Trealosio	:	Portare la temperatura a 40°C mescolando con le fruste a mano.
10 g	Inulina	:	Togliere dal piano a induzione e mescolare fino a completa dissoluzione.
30 g	Succo di limone	:	Filtrare e disporre immediatamente in dei piccoli stampi rotondi di 1.5 cm di diametro.
2 g	Fogli di gelatina 200 bloom	:	Congelare.
1 g	Scorza di limone	:	Peso: 10 g per unità.

### FINITURA

Con un ago, bagnare con burro di cacao, quindi immergere in una miscela a base di copertura Millot con il 10% di olio di vinaccioli. Conservare in frigorifero. Decorare con glassa di cacao e una lamina d'oro.

### SHOT DI CIOCCOLATO MILLOT 74%

250 g	Panna 35% MG	:	Far bollire la panna, realizzare l'emulsione con la copertura e il cacao in polvere, quindi aggiungere i fogli di gelatina precedentemente idratati.
50 g	MILLOT 74%	:	Quando il composto raggiunge i 40°C, aggiungere la glicerina. Lasciar raffreddare.
10 g	Glicerina	:	Con un biberon, far cadere delle gocce sull'azoto liquido per realizzare gli shot.
5 g	Cacao in polvere	:	
2 g	Fogli di gelatina 200 bloom	:	

### SHOT DI CILIEGIA E LAMPONE

100 g	Lamponi freschi	:	Tritare tutto e filtrare.
100 g	Ciliegie in purea	:	Con un biberon, far cadere delle gocce sull'azoto liquido per realizzare gli shot.
70 g	Miele t.p.t	:	Conservare nell'abbattitore di temperatura chiuso ermeticamente.
1 g	Xantano	:	

### SALSA DI CILIEGIA E LAMPONE

500 g	Di ciliegie frullate	:	Disossare le ciliegie e frullarle.
250 g	Zucchero	:	Preparare il caramello biondo, arrestare la cottura con la purea temperata e il frullato di ciliegie, quindi aggiungere il kirsch. Portare a 107°C.
230 g	Lamponi in purea	:	Conservare in frigorifero.
120 g	di kirsch	:	

### IMPIATTAMENTO

Disossare le ciliegie e mettere in un vaso sotto vuoto gruppetti di circa 10 pezzi con 30 g di salsa di ciliegia. Conservare in acqua con ghiaccio per 2 ore. Filtrare e tagliare a spicchi.

Disporre gli spicchi di ciliegia con la salsa di ciliegia in due anelli da cucina.

Utilizzare due rettangoli bagnati con l'aria di cioccolato e posizionarli in senso contrario alle ciliegie.

Quando il cioccolatino si è raffreddato, con il cucchiaino sferico disporre tre cucchiaini di shot di cioccolato e ciliegia al centro del piatto.

Disporre la mousse sopra gli shot, aggiungere riccioli di cioccolato, puntini di glassa nera e un fiore di sambuco.

Per finire, posizionare un fiorellino di cioccolato.