



Roll cakes


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Roll cakes

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 6 Roll cake cioccolato/caramello al burro salato
3 Roll cake Lampone- 3 Roll cake tutto cioccolato

Da preparare il giorno stesso:

Ganache al caramello al burro salato JIVARA 40% - Ganache INSPIRATION LAMPONE

Ganache al cioccolato fondente CARAÏBE 66% - Biscotto arrotolato senza glutine - Glassa pinguino

GANACHE CAMELLO AL BURRO SALATO JIVARA 40%

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di riposo: 3 ore

100 g Panna liquida 35%
70 g Zucchero semolato
30 g Burro semi salato
60g Cioccolato **JIVARA 40%**

Far fondere il cioccolato **JIVARA 40%**. Scaldare la panna e metterla da parte.

In una casseruola, mettere $\frac{1}{3}$ dello zucchero (circa 25 g) e cuocere, mescolando continuamente, fino a ottenere un caramello. Aggiungere il secondo terzo di zucchero, far rosolare nuovamente fino a ottenere un caramello. Ripetere l'operazione con il restante terzo di zucchero.

Aggiungere lo zucchero in più volte permette di evitare che il caramello bruci. Tagliare il burro a cubetti e aggiungerlo al caramello, mescolando energicamente fino a farlo sciogliere completamente.

Versare la panna liquida calda sul composto di caramello/burro in più volte. Scaldare a 104°C.

Fare intiepidire per qualche minuto, quindi versare in tre volte sul cioccolato **JIVARA 40%** precedentemente fuso. Mescolare continuamente con una spatola.

Mixare con un frullatore a immersione e versare la preparazione in un piatto. Ricoprire con della pellicola a contatto e lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 3 ore.

GANACHE INSPIRATION LAMPONE

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di riposo: 3 ore

60g Polpa di lamponi
5g **INSPIRATION LAMPONE**
50g Miele





Sciogliere l'**INSPIRATION LAMPONE**.

Scaldare la polpa di lampone con il miele. Versare in più volte sull'**INSPIRATION LAMPONE** precedentemente sciolto.

Mixare con un frullatore a immersione per ottenere una consistenza perfettamente emulsionata.

Versare in un piatto e ricoprire con della pellicola a contatto e lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 3 ore.

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

Roll cakes

(seguito)

GANACHE CIOCCOLATO FONDENTE CARAÏBE 66%

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di riposo: 3 ore

60 g Panna liquida 35%
5 g Miele di acacia
50 g Cioccolato **CARAÏBE 66%**

Far fondere il cioccolato **CARAÏBE 66%**. Scaldare la panna con il miele, quindi versarne un terzo sul cioccolato sciolto. Mescolare energicamente con una spatola e aggiungere il secondo terzo procedendo allo stesso modo. Ripetere l'operazione con l'ultimo terzo. Mixare con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione. Versare il composto in un piatto, coprire con della pellicola a contatto e lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 3 ore.

GLASSA PINGUINO

Tempo di preparazione: 15 minuti

60 g Olio di vinaccioli
100 g Cioccolato
CARAÏBE 66%
100 g Cioccolato **JIVARA 40%**
100 g **INSPIRATION
LAMPONE**

Sciogliere a parte 100g di cioccolato fondente **CARAÏBE 66%**, 100g di cioccolato al latte **JIVARA 40%** e 100g di **INSPIRATION LAMPONE**.

Per ogni cioccolato fuso, aggiungere 60g di olio di vinaccioli. Mescolare bene e mettere da parte.

BISCOTTO ARROTOLATO SENZA GLUTINE

Tempo di preparazione: 30 minuti

40 g Tuorli
105 g Uova
85 g Zucchero semolato

65 g Albumi
25 g Zucchero semolato
35 g Fecola di patate
20 g Farina di ceci

Montare i tuorli, le uova intere e gli 85g di zucchero semolato in uno sbattitore fino a quando il composto non triplica di volume.

Montare gli albumi a neve, non troppo sodi, con i 25g rimanenti di zucchero semolato. Incorporare delicatamente gli albumi montati al primo composto e aggiungere la farina di ceci e la fecola setacciata, mescolando con una spatola. Stendere la preparazione su una teglia di 40x30cm ricoperta di carta da forno e cuocere a 230°C in forno ventilato per 5-6 minuti.

Roll cakes

(seguito)

MONTAGGIO DEL BISCOTTO

Tempo di preparazione: 2 ore

Una volta che il biscotto è cotto e raffreddato, rifinire leggermente i bordi in modo che siano nitidi e uniformi. Ritagliare 4 strisce di biscotto di 10 x 29 cm. Stendere 100 g di ganache su ogni striscia: 2 strisce con ganache al caramello, 1 striscia con ganache al cioccolato e 1 striscia con ganache al lampone. Arrotolare con cura ogni striscia di biscotto nel senso della lunghezza e metterla nel congelatore per 1 ora. Una volta tolto dal congelatore, tagliare ogni rotolo in 3 pezzi lunghi 8 cm per ottenere in totale 12 rotoli. Riporre nuovamente nel congelatore per 30 minuti. Nel frattempo, preparare le glasse pinguino.

GLASSATURA

Usando uno stuzzicadenti, immergere ogni biscotto arrotolato nelle diverse glasse. Una volta completamente ricoperto di glassa, riporre per 30 minuti nel congelatore. Infine, utilizzando un coltello leggermente caldo, tagliare le due estremità dei rotoli in modo che il biscotto arrotolato sia visibile. Lasciar scongelare completamente prima di servire. Ricetta ideale per una merenda golosa fatta in casa!

Il consiglio dei maestri pasticciieri

Potete preparare i roll cake in anticipo e congelarli una volta finiti.



Consiglio nutrizionale

La fecola di patate e la farina di ceci sono ingredienti alternativi alla farina di frumento che consentono di realizzare una ricetta senza glutine.