ALBERIC ET ANTOINETTE

UNA RICETTA REALIZZATA DA FRÉDÉRIC BAU, MAESTRO PASTICCIERE ESPLORATORE VALRHONA

Frédéric Bau

MAESTRO PASTICCIERE ESPLORATORE
VALRHONA

"100 anni... di condivisione, amore per il cioccolato, emozioni, scambi, audacia, fedeltà, visione comune, rispetto, ambizione, vita insieme a voi, passione artigianale. Questo entremets rappresenta la base della nostra storia. Come una roccia, resistente, cartesiana, anche se la superficie ci invita a pensare ai cambiamenti della vita, agli alti e bassi… Ispirato ad Arman, questo groviglio di elementi che sembra disorganizzato raffigura, tuttavia, il volo, il superamento dei limiti, e i suoi folli vortici di cioccolato sono il simbolo dell'energia impiegata negli ultimi 100 anni per realizzare i nostri sogni e le nostre ambizioni. Devi sapere da dove vieni per sapere dove andrai…"

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

CONCEPT/PRODUZIONE: STUDIO ELCO - 2022 VALRHONA - CREDITI FOTOGRAFICI: LA MANUFACTURE

RICETTA CALCOLATA PER 12 ENTREMETS QUADRATI DI 12 × 12 × 4,5 CM

BISCOTTO GENEROSO KOMUNTU 80%

280 g	Latte scremato
210 g	**KOMUNTU 80%**
120 g	Albumi pastorizzati
100 g	Zucchero semolato
45 g	Farina di mandorle disoleata
30 g	Olio di mandorle tostate
15 g	Olio di nocciolo di prugna
120 g	Farina 0
7 g	Lievito chimico
927 g	Peso totale

Scaldare il latte ed emulsionare il cioccolato.
Aggiungere gli albumi freddi, lo zucchero, la farina di mandorle, gli oli, la farina e il lievito chimico.
Mixare nella planetaria o energicamente con una frusta per qualche secondo per ottenere un composto liscio.

GANACHE KOMUNTU 80%

1300 g	Latte intero
40 g	Fecola di patate
110 g	Glucosio DE60
715 g	**KOMUNTU 80%**
2165 g	Peso totale
1920 g	Peso totale dopo la cottura

Far bollire per 4 minuti mescolando energicamente il latte, la fecola e il glucosio.
Emulsionare il cioccolato aggiungendo gradualmente il latte caldo in 3/4 volte.
Mixare per alcuni secondi per rendere omogenea l'emulsione.

Consiglio: per grandi quantità, utilizzare un pastorizzatore chiuso.

GANACHE CREMOSA KOMUNTU 80%

970 g	Ganache Komuntu 80%
230 g	Panna UHT 35%
1200 g	Peso totale

Aggiungere la panna UHT liquida fredda alla ganache Komuntu e mixare per qualche secondo.

GANACHE CREMOSA AROMATIZZATA ALLA VANIGLIA

845 g	Ganache cremosa Komuntu 80%
10 g	Pasta di baccelli di vaniglia bio
855 g	Peso totale

Aggiungere la pasta di baccelli di vaniglia bio alla ganache cremosa Komuntu.
Mescolare e cristallizzare in frigorifero per 5/6 ore.

MOUSSE KOMUNTU 80%

1070 g	Latte intero
70 g	Fecola di patate
955 g	**KOMUNTU 80%**
1510 g	Panna UHT 35%
3605 g	Peso totale

Far bollire il latte e la fecola di patate per 3/4 minuti, fino a ottenere una consistenza lucida e setosa.
Emulsionare il cioccolato, mixare per alcuni secondi per rendere omogenea l'emulsione.
Aggiungere la panna montata UHT a 38/40°C.

PREPARATO DA SPRUZZARE KOMUNTU 80%

700 g	**KOMUNTU 80%**
300 g	**Burro di cacao**
1000 g	Peso totale

Sciogliere tutti gli ingredienti e spruzzare a una temperatura di 40/45°C.

MONTAGGIO

Preparare il biscotto. Versare il biscotto in un semi-quadro di 40 × 60 cm (Matfer). Se possibile, lasciare riposare per 1 o 2 ore prima della cottura. Cuocere a 170/180°C per 12/15 minuti. Preparare la ganache Komuntu. Versare 950 g di ganache Komuntu sul biscotto raffreddato nel quadro. Cristallizzare per 5/6 ore in frigorifero. Preparare la ganache cremosa. Prelevare 600 g di ganache cremosa per realizzare la ganache montata. Cristallizzare per almeno 5/6 ore. Montarla poi a "becco d'uccello" a velocità media. Preparare la ganache aromatizzata alla vaniglia con l'altra parte della ganache cremosa. Cristallizzare. Una volta che il biscotto e la ganache si sono cristallizzati e raffreddati, ritagliarli in 12 quadrati di circa 9,5 × 9,5 cm. Versare su ogni quadrato circa 50 g di ganache montata. Con un cucchiaio da cucina, creare su ogni quadrato delle cavità nelle quali verrà inserita la ganache cremosa aromatizzata alla vaniglia. Congelare per qualche minuto, quindi guarnire le cavità con 50 g di ganache cremosa aromatizzata alla vaniglia. Congelare. Mettere ogni quadrato in un quadro di 12 × 12 × 4,5 cm. Guarnire con la mousse Komuntu (circa 300 g per quadro) fino all'orlo, poi guarnire i bordi con una tasca per evitare che si formino bolle d'aria. Disporre sopra la mousse Komuntu e creare un rilievo grazioso e goloso con il dorso di un cucchiaio. Congelare nuovamente.

DECORAZIONE

Realizzare il preparato da spruzzare. Affinché il preparato da spruzzare aderisca perfettamente, disporre un velo molto sottile di nappage Absolu Cristal diluito al 10% con acqua calda. Depositare un velo leggero con una pistola da cucina. La decorazione al cioccolato temperato viene realizzata al cornetto, come 100 anni fa, e ricoperta di una foglia d'oro.

VALRHONA: Komuntu 80% (48579), Nappage Absolu Cristal (5010), Burro di cacao (160)