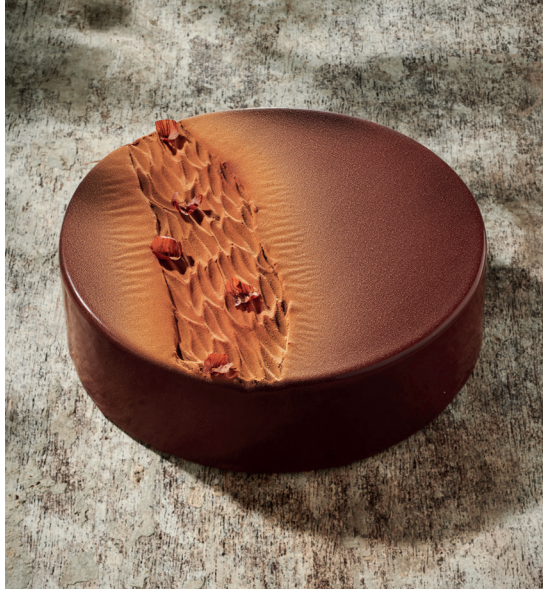


Entremets Caraïbe Nocciola

Una ricetta originale dell'École Valrhona



CUORE MORBIDO ALLA NOCCIOLA

570 g Farina di nocciole grezze
 90 g Amido di mais
 660 g Zucchero semolato
 8 g Lievito chimico
 12 g Pasta di vaniglia Bourbon
 570 g Panna UHT 35%
 590 g Uova intere
 2500 g **Peso totale**

Mescolare la farina di nocciole, l'amido di mais, lo zucchero semolato, il lievito chimico e la pasta di vaniglia.
 Aggiungere la panna e le uova, mescolare e cuocere subito.

CREMOSO INTENSO CARAÏBE 66%

1600 g Crema inglese di base alle uova
 730 g **CARAÏBE 66%**
 2300 g **Peso totale**

Quando la crema inglese è calda e ben passata al mixer, emulsionare con una spatola versando gradualmente sul cioccolato parzialmente sciolto.
 Mixare intensamente il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
 Lasciar cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore.

CREMA INGLESE DI BASE ALLE UOVA PER CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE

920 g Latte intero UHT
 390 g Panna UHT 35%
 260 g Uova intere
 100 g Zucchero semolato
 1670 g **Peso totale**

Far bollire il latte e la panna e versarli sulle uova precedentemente mescolate (senza montarle) con lo zucchero.
 Cuocere il tutto a 84°C e mixare per rendere omogeneo.
 Versare immediatamente o conservare in frigorifero raffreddando velocemente.

NEW MOUSSE CIOCCOLATO PANNA MONTATA CARAÏBE 66%

420 g Latte intero UHT
 1100 g **CARAÏBE 66%**
 1700 g Panna UHT 35%
 3220 g **Peso totale**

Scaldare il latte, versarlo gradualmente sul cioccolato fuso a 50/55°C circa per le coperture fondenti, 45°C max. per le coperture al latte e bianche e, utilizzando una frusta, emulsionare il tutto. Mixare per rendere omogenea l'emulsione.
 Verificare la temperatura (45/55°C a seconda delle coperture) prima di aggiungere la panna montata.
 Mescolare con la spatola e versare immediatamente in quadri o cerchi.
 (Questo tipo di mousse al cioccolato sarà invece utilizzato per entremets relativamente dolci o con un basso contenuto di biscotto. Questa mousse è meno fragile delle altre e può essere gustata a temperature superiori).

NAPPAGE ABSOLU DA SPRUZZARE CARAÏBE 66%

730 g **Nappage absolu cristal**
 70 g Acqua minerale
 200 g **CARAÏBE 66%**
 1000 g **Peso totale**

Portare a ebollizione il nappage Absolu Cristal con l'acqua, poi emulsionare con il cioccolato.
 Spruzzare subito con una pistola a circa 80°C.

MIX CARAÏBE 66% PER PISTOLA DA PASTICCERIA

210 g **CARAÏBE 66%**
 90 g Burro di cacao
 300 g **Peso totale**

Far sciogliere insieme gli ingredienti e utilizzare il preparato a una temperatura di 40/45°C per spruzzarlo.

CROCCANTE NOCCIOLA AZÉLIA 35%

230 g **AZELIA 35%**
 650 g Pasta sablé alle nocciole
 130 g Éclat d'or
 5 g Fior di sale
 130 g Pralinato fruttato croccante 50%
 1145 g **Peso totale**

Sciogliere la copertura.
 Aggiungere gli altri ingredienti e mescolare.
 Utilizzare immediatamente.

PASTA SABLÉ ALLE NOCCIOLE

320 g Farina di frumento tradizionale francese
 120 g Zucchero di canna
 40 g Nocciole grezze intere
 2 g Sale
 170 g Burro disidratato 84%
 70 g Uova intere
 722 g **Peso totale**

Preparare l'impasto nella planetaria.
 Lavorare le polveri, le nocciole e il burro freddo tagliato a cubetti.
 Quando il composto è omogeneo, aggiungere le uova fredde.
 Continuare a lavorare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
 Conservare in frigorifero o stendere immediatamente.
 Cuocere in forno a 150°C.

MONTAGE ET FINITION

Preparare il biscotto morbido alla nocciola e inserirne 200 g in cerchi di 14 cm di diametro. Preparare il cremoso Caraïbe e disporne 180 g su ogni biscotto alla nocciola. Congelare. Preparare il croccante Azélia alla nocciola e disporne 90 g in cerchi di 16 cm di diametro. Distribuire il croccante con un cucchiaino in modo regolare e fare piccoli movimenti con il cerchio per ridurre leggermente il diametro del croccante. Conservare a +4°C. Tagliare una striscia di foglio con texture spighe Chocolatree (rif. 13178) in modo irregolare e posizionarla sul fondo del cerchio. Preparare la mousse Caraïbe e versarne 250 g in ogni cerchio di 16 cm di diametro e 4,5 cm di altezza. Posizionare il ripieno e terminare con il croccante. Congelare. Preparare il nappage, glassare l'entremets con una pistola, avendo cura di lasciare il foglio con texture. Congelare. Realizzare il preparato per pistola Caraïbe, rimuovere il foglio con texture dall'entremets e spruzzare sulla marcatura del foglio. Terminare l'entremets decorando con bucce di nocciola.