

Tangerika



BISCOTTO MORBIDO ALL'AMATIKA

150 g	AMATIKA 46%	Far sciogliere l'AMATIKA e l'olio di girasole in una ciotola a 45°C.
50 g	Olio di girasole	In una ciotola, mescolare la farina di grano, il bicarbonato di sodio, il sale e il potato whip.
70 g	Farina di grano tenero	Impastare il composto AMATIKA con l'olio fuso, gli ingredienti secchi e l'acqua per 2 minuti, fino a ottenere una pasta omogenea.
2 g	Bicarbonato di sodio	Versare la pasta su un tappetino Silpat e stenderla fino a ottenere uno spessore di 5 mm.
2 g	Sale	Lasciare raffreddare in frigorifero per 10 minuti.
4,5 g	Proteine di patata (Potato whip)	Cuocere in forno a 200°C per circa 6-7 minuti.
	Sosa	Conservare in frigorifero fino a quando non si è completamente raffreddata.
110 g	Acqua	Tagliare dei dischi di 6 cm di diametro.

CARAMELLO CON CLEMENTINE E NOCCIOLE

175 g	Sciroppo di glucosio Sosa	In una casseruola, mescolare lo sciroppo di glucosio e lo zucchero, quindi scaldare a 200°C.
175 g	Zucchero	Versare progressivamente i 135g di acqua (precedentemente riscaldata). Una volta versata tutta l'acqua, scaldare fino a raggiungere 108°C.
135 g	Acqua	Mettere il caramello, la pasta di nocciole, il burro di cacao, il succo di clementine, la lecitina e il sale in una caraffa, quindi emulsionare utilizzando un frullatore a immersione.
60 g	Pasta di nocciole	Lasciare raffreddare a 35°C ed emulsionare con un frullatore a immersione.
60 g	Burro di cacao	Versare in uno stampo di silicone di 5-6 cm di diametro e 1,5-2 cm di altezza. Conservare nel congelatore.
50 g	Succo di clementine	
5 g	Lecitina di soia liquida Sosa	
2 g	Sale	

CREMOSO ALL'ALBICOCCA E ALLA CLEMENTINA

220 g	Purea di albicocche (10% di zucchero)	In una casseruola, mescolare la purea di albicocche e il succo di clementine. Scaldare fino a raggiungere una temperatura di 30°C.
42 g	Succo di clementine	In una ciotola, mescolare l'inulina, la pectina e la gomma di carruba. Versare progressivamente in una casseruola, senza smettere di mescolare.
12 g	Inulina a freddo Sosa	Scaldare fino a raggiungere una temperatura di 85°C.
2,4 g	Pectina NH Sosa	In una caraffa, mescolare gli ingredienti della casseruola, il Natur Emul e l'olio di cocco.
0,6 g	Gomma di carruba Sosa	Lasciare raffreddare a 55°C, quindi emulsionare di nuovo.
3 g	Natur Emul Sosa	Versare un po' di cremoso sul caramello e conservare nel congelatore.
30 g	Olio di cocco deodorato	

MERINGA

100 g	Aquafaba	Montare l'aquafaba a neve. Versare il glucosio e l'inulina.
45 g	Glucosio atomizzato Sosa	Mescolare a velocità media per 5 minuti per sciogliere gli ingredienti secchi.
30 g	Inulina a freddo Sosa	Montare ad alta velocità per 1 minuto.

MOUSSE AMATIKA

130 g	Acqua	In una casseruola, mescolare l'acqua, il succo di clementine e il sale. Scaldare fino a raggiungere una temperatura di 45°C.
40 g	Succo di clementine	Far sciogliere l'AMATIKA e la pasta di nocciole a 45°C.
1,2 g	Sale	Emulsionare il liquido della casseruola con l'AMATIKA e la pasta di nocciole.
200 g	AMATIKA 46 %	Versare progressivamente sulla meringa, continuando a mescolare.
40 g	Pasta di nocciole	Riempire i due terzi di uno stampo Universo 90 con la mousse preparata poco prima, posizionare l'inserito al caramello, il cremoso e un disco di biscotto.
170 g	Meringa	Conservare nel congelatore per 24 ore.

GLASSA AL CIOCCOLATO

190 g	Acqua	In una casseruola, mescolare l'acqua, il cacao, il glucosio, lo zucchero e il sale.
20 g	Cacao in polvere	Scaldare fino a ebollizione.
50 g	Sciroppo di glucosio	Versare sul cioccolato e sulla lecitina di soia.
115 g	Zucchero	Emulsionare con un frullatore a immersione.
1 g	Sale	Lasciare raffreddare la glassa a 38°C.
190 g	ANDOA NOIRE 70 %	Emulsionare avendo cura di non creare bolle.
9 g	Lecitina di soia liquida Sosa	Conservare in frigorifero.

TORRONCINO ALLE MANDORLE

30 g	Acqua	In una casseruola, mescolare l'acqua, la margarina e lo sciroppo di glucosio. Scaldare a 45°C.
65 g	Margarina	In una ciotola mescolare lo zucchero, la pectina e il sale.
30 g	Sciroppo di glucosio	Versare nella casseruola e mescolare finché la pectina non si scioglie.
80 g	Zucchero	Scaldare fino a ebollizione.
1,5 g	Pectina NH	Aggiungere il gruè e le mandorle.
1 g	Sale	Scaldare per 30 secondi a fuoco medio.
20 g	Gruè di cacao (facoltativo)	Versare su un tappetino Silpat.
100 g	Mandorle	Lasciare raffreddare a temperatura ambiente per 1 ora.
		Cuocere in forno a 180°C fino a quando la preparazione non risulterà dorata su tutta la superficie.
		Lasciare raffreddare per 1 minuto a temperatura ambiente e tagliare dei cerchi di 3-4 cm di diametro.
		Decorare ogni cerchio.

MONTAGGIO E FINITURA

Tagliare il biscotto morbido con un tagliabiscotti di 6 cm di diametro, quindi conservare nel congelatore. Togliere dallo stampo l'inserito al cremoso all'albicocca e al caramello di nocciole, quindi conservare nel congelatore. Conservare il torroncino in un contenitore Tupperware contenente del gel di silice in modo che non assorba umidità prima dell'uso. Mettere la mousse in una tasca da pasticciere.

Montaggio: Versare 45 g di mousse nello stampo Universo 90 di Silikomart, posizionare l'inserito al centro della mousse, quindi premere leggermente.

Posizionare il biscotto morbido avendo cura che sia il più freddo possibile, quindi premere bene. Conservare nel congelatore per 24 ore.

Finitura: Far sciogliere la glassa a 40°C, emulsionare con un frullatore a immersione per rimuovere le bolle. Lasciare raffreddare leggermente a una temperatura di 36-38°C. Una volta tolti dallo stampo e ben congelati, posizionare i pezzi su una griglia. Glassarli con la glassa al cioccolato.

Temperare il cioccolato ANDOA NOIRE o AMATIKA e versarne un po' su un nastro da pasticceria in PVC alto 4 cm e largo e 24 cm. Lasciare cristallizzare leggermente, quindi tagliare i bordi in diagonale. Avvolgere in un cerchio di 7 cm e lasciare cristallizzare.

Decorare il dessert con la striscia di cioccolato e il torroncino alle mandorle.

+ *la Parola dello Chef* +

Perché queste combinazioni di sapori con Amatika 46%? Amatika contiene delle mandorle e ha un gusto di cioccolato molto piacevole, è delizioso. Si può abbinare a quasi tutti i tipi di creazioni contenenti frutta secca o frutta.