



Roccia Azélia

rivestimento cioccolato e nocciola


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Roccia Azélia

rivestimento cioccolato e nocciola

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 6 dessert monoporzione

Da preparare il giorno prima:

Ganache montata
AZÉLIA 35%

Da preparare il giorno stesso:

Biscotto morbido alle nocciole
Rivestimento rocher
AZÉLIA 35% nocciola
Decorazione torroncino gruè
di cacao

Utensili per la preparazione:

Grattugia
Fustella di 6 cm di diametro

GANACHE MONTATA AZÉLIA 35%

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo: 2-3 ore minimo

110g Panna liquida 35%
10g Sciroppo di glucosio
10g Zucchero invertito o
miele
165g Cioccolato
AZÉLIA 35%
295g Panna liquida 35%

Versare lentamente il composto (panna, zucchero invertito e glucosio) sul cioccolato **AZÉLIA 35%** fuso. Mescolare al centro per creare un “cuore” elastico e lucente, segno che l’emulsione è ben avviata. Questa consistenza deve essere mantenuta fino alla fine della preparazione. Continuare a mescolare, aggiungendo progressivamente il liquido. Mixare utilizzando un frullatore a immersione alla fine della preparazione, quindi mettere da parte. Mescolare la ganache di base con la panna liquida fredda. Cristallizzare in frigorifero per almeno 2 o 3 ore prima di montare il composto con la frusta. La texture deve essere abbastanza densa da poter essere lavorata alla tasca.

BISCOTTO MORBIDO ALLE NOCCIOLE

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di riposo: 25 minuti

160g Tuorli
110g Zucchero semolato
105g Farina 0
125g Farina di nocciole
70g Burro dolce
190g Albumi
70g Zucchero semolato*

**Per trovare un'alternativa allo zucchero semolato, vedere i consigli nutrizionali alla fine della ricetta.*

Sbattere i tuorli con una frusta. Aggiungere lo zucchero. Sbattere a mano o nella planetaria fino a quando il composto non si schiarisce e raddoppia di volume per formare una crema densa e liscia che cola a nastro e cade a pieghe quando la frusta viene sollevata. Nel frattempo, far sciogliere il burro e metterlo da parte. Setacciare la farina con la farina di nocciole. Montare gli albumi a “becco di uccello”, aggiungendo progressivamente lo zucchero. Mescolare una piccola parte degli albumi montati al composto di tuorli e zucchero. Incorporare la farina e la farina di nocciole setacciate al preparato, poi il resto degli albumi montati. Infine, aggiungere il burro fuso. Infornare su una teglia con un quadro in acciaio 180°C per 25 minuti. Lasciare raffreddare e ritagliare dei cerchi con una fustella di 6 cm di diametro. Conservare al fresco.

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

Roccia Azélia

rivestimento cioccolato e nocciola (seguito)

RIVESTIMENTO ROCHER AZÉLIA 35% NOCCIOLA

Tempo di preparazione: 5 minuti

400 g	Cioccolato AZÉLIA 35%
60 g	Olio di vinaccioli
60 g	Nocciole caramellate SOSA

Far sciogliere il cioccolato **AZÉLIA 35%** e aggiungere gli altri ingredienti. Immergere i dischi di biscotto morbido alla nocciola (fase precedente) in questa preparazione. Scolare su una griglia e lasciar riposare al fresco.

DECORAZIONE TORRONCINO GRUÉ DI CACAO

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo: 10 minuti

75 g	Zucchero semolato
1,5 g	Pectina NH
65 g	Burro dolce
25 g	Sciroppo di glucosio
5 g	Acqua
85 g	Grué di cacao caramellato SOSA*

**Per trovare un'alternativa al grué di cacao, vedere i consigli dei maestri pasticciieri alla fine della ricetta.*

Mescolare bene la pectina NH e lo zucchero. Scaldare l'acqua, il glucosio e il burro. Quando il composto raggiunge i 45°C, aggiungere il preparato di pectina e zucchero. Portare a ebollizione la preparazione, quindi aggiungere il **gruè di cacao caramellato**. Stendere la preparazione in modo fine e regolare tra due fogli di carta da forno. Infornare a 180°C e cuocere fino a quando il torrone assume un colore caramellato-ambrato. A cottura ultimata, tagliare la preparazione in dischi da 4 cm di diametro. Lasciare raffreddare su una griglia.

MONTAGGIO

Fave di cioccolato **VALRHONA** a scelta
Scaglie di nocciole (opzionali, per la decorazione)

Su ogni disco di biscotto alle nocciole ricoperto, collocare la ganache montata **AZÉLIA 35%** utilizzando una bocchetta scanalata. Posare su ogni dessert una decorazione torroncino e sesamo e qualche scaglia di nocciole. Utilizzando una fustella, disporre del cioccolato in polvere in sul fondo del piatto. Per preparare il cioccolato in polvere fatto in casa, grattugiare le fave di cioccolato di vostra scelta con una grattugia. Disporre un dessert su ogni piatto.

Il consiglio dei maestri pasticciieri

Nella ricetta della decorazione torroncino è possibile sostituire il gruè di cacao caramellato con sesamo, nocciole tritate finemente o scaglie di pistacchio per variare i sapori e i colori.

Consiglio nutrizionale

Nella ricetta del biscotto morbido alla nocciola, è possibile sostituire lo zucchero semolato con uno zucchero non raffinato come il Muscovado per dargli carattere.

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