



Isalo





Nick Van Dooren

MAESTRO PASTICCIERE
PRESSO LA PASTICCERIA LINNICK AD AMSTERDAM

Ricetta calcolata per 32 pezzi

SABLÉ AL CACAO

200 g	Burro	Tagliare il burro a pezzetti e metterlo nel congelatore.
400 g	Farina T55	Setacciare la farina, il cacao in polvere e lo zucchero a velo e inserirli nella planetaria.
160 g	Zucchero a velo	Aggiungere il burro freddo a pezzi al composto.
34 g	Cacao in polvere	Aggiungere le uova e fermare l'impasto una volta ottenuta una massa uniforme, quindi metterla in frigorifero per almeno 2 ore.
64 g	Uova intere	Stendere l'impasto a 2.25 - 2 mm di spessore e cuocerla a 170°C per 15 minuti circa.
3.4 g	Sale	

MOUSSE ALLA VANIGLIA

140 g	Panna liquida 35%	Cuocere la panna con i baccelli di vaniglia. Mescolare lo zucchero, i tuorli e il sale.
13 g	Baccelli di vaniglia del Madagascar	Incorporare progressivamente la panna al composto e cuocere, portando la temperatura a 82°C.
42 g	Tuorli	A 82°C, aggiungere il preparato di gelatina e filtrare.
80.5 g	Zucchero semolato fino	Lasciare raffreddare a 40°C.
0.28 g	Sale	Incorporare al composto che non dev'essere più caldo di 40°C.
6 g	Gelatina in polvere 200 Bloom	Mescolare la mousse come da descrizione.
36 g	Acqua	Distribuire il composto in degli stampi per quenelle, 25 g per pezzo.
525 g	Panna 35% montata	

MOUSSE MILLOT 74%

437.36 g	Panna liquida	Montare la panna fino a raggiungere una consistenza soda, quindi conservare il tutto in frigorifero. Sbattere insieme i tuorli e gli albumi. Far bollire l'acqua con lo zucchero a 106°C. Realizzare una pate à bombe, versando lo sciroppo di zucchero sulle uova e montare fino a 35°C circa. Far sciogliere il cioccolato MILLOT 74% a 50-55°C. Unire il latte e il sale e portare a ebollizione. Far sciogliere la gelatina nel latte caldo.
153.01 g	Tuorli	Realizzare un'emulsione con il latte e il cioccolato. Mescolare la preparazione al cioccolato con la pate à bombe. Mescolare la preparazione con la panna montata. Distribuire in piccoli stampi bianchi a forma di eclissi, esercitare una pressione all'interno e aggiungere il biscotto sopra al cioccolato. Versare 36 g di mousse in uno stampo. Terminare il montaggio con il sablé al cacao. Livella e congelare. Ricoprire con la glassa al cioccolato.
32.78 g	Albumi	
65.56 g	Acqua	
98.45 g	Zucchero semolato fino	
355.30 g	MILLOT 74%	
0.8 g	Sale	
120.23 g	Latte	
21 g	Gelatina in polvere	
130 g	Acqua	

CREMOSO AL CAFFÈ MILLOT 74%

135 g	Panna liquida	Portare a ebollizione la panna, il latte e il caffè.
135 g	Latte	Mescolare lo zucchero e i tuorli, quindi aggiungere il preparato di latte bollente.
15 g	Caffè, appena macinato	Cuocere a 82°C, quindi far fondere la gelatina all'interno.
67.5 g	Tuorli	Setacciare la preparazione sul cioccolato e mixare con un frullatore a immersione.
27 g	Zucchero	Distribuire la preparazione in piccoli stampi a forma di eclissi.
120 g	MILLOT 74%	15 g per pezzo.
3 g	Gelatina in polvere	
18 g	Acqua	

GLASSA AL CIOCCOLATO MILLOT 74%

134.4 g	Acqua (fredda)	Mettere la gelatina in ammollo nella prima quantità di acqua.
22.4 g	Gelatina in polvere (200 Bloom)	Portare a ebollizione la seconda parte di acqua, con lo zucchero e il glucosio, a 103°C.
168 g	Acqua	Mescolare il latte condensato con la gelatina in ammollo. Aggiungere lo sciroppo e mescolare.
336 g	Zucchero semolato fino	Far fondere il cioccolato. Aggiungere la preparazione calda al cioccolato e mescolare bene.
336 g	Glucosio	Mixare con un frullatore a immersione.
224 g	Latte condensato zuccherato	Scaldare bene la glassa prima dell'uso.
336 g	MILLOT 74%	

BISCOTTO AL CIOCCOLATO

200 g	Tuorli	Cuocere con l'impostazione «Sponge» (= 200°C/8 min).
100 g	Zucchero semolato fino	Sbattere a neve l'uovo con + 1 parte di zucchero, un po' alla volta, unire gli albumi montati a neve alla miscela di tuorli sbattuti + polvere di mandorle, panna in polvere e vaniglia in polvere + 1 parte di zucchero, fino a ottenere un composto liscio.
200 g	Albumi	Incorporare rapidamente il mix di farina, sale e cacao in polvere.
100 g	Zucchero semolato fino	
1.4 g	Sale	
112 g	Farina T45	
150 g	Polvere di mandorla	
48 g	Cacao in polvere	
40 g	Panna in polvere	
2 g	Vaniglia in polvere	

COMPOSTA DI ALBICOCCHIE

275.2 g	Albicocca in purea	Portare a bollire la purea di albicocca e le albicocche disidratate.
166.4 g	Albicocche disidratate, tagliate a cubetti	Aggiungere lo zucchero e la pectina e cuocere per 3 minuti.
48 g	Zucchero	Distribuire 15 g per porzione sul cremoso al caffè MILLOT 74%.
5.6 g	Pectina X58	

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la glassa al cioccolato 24 ore in anticipo e conservarla in frigorifero prima dell'uso. Preparare la génoise, Stendere a uno spessore di 0.5 cm e cuocere a 180°C. Tagliare con una fustella rotonda di 5.5 cm. Preparare la pasta sablé al cacao, stenderla a 2.3 mm e tagliare dei biscotti di 7.5 cm, cuocerli a 165°C e ricoprirli con un composto di 100 g di cioccolato MILLOT 74% e 100 g di burro di cacao. Preparare la mousse alla vaniglia, inserirla nello stampo Pavoni PX073 (quenelle), quindi congelare. In seguito, spruzzare un mix di 100 g di cioccolato bianco Ivoire, 100 g di burro di cacao e 5 g di colorante bianco. Dopodiché, macchiare con del cioccolato fondente e rimettere nel congelatore. Realizzare il cremoso al caffè, versarlo nello stampo Silikomart SF164 (globi), 15 g per pezzo, quindi riporlo nel congelatore. Dopo aver realizzato la composta e averla distribuita sul cremoso al caffè, 15 g per pezzo, ricongelare. Dosare la mousse MILLOT 74% nello stampo Silikomart SF163 (cerchi bombati), 26 g per pezzo e depositare il cremoso al caffè congelato. Coprire con la fetta di biscotto e congelare. Scaldare la glassa a 35°C ed eliminare l'aria con un frullatore a immersione. Versare immediatamente la glassa sulla mousse congelata. Realizzare una decorazione di cioccolato arancione di 5.5 per 5.5 cm, arrotolarla su un tubo in PVC di 7 cm e lasciarla cristallizzare. Infine, disporre la decorazione sulla mousse glassata, quindi la quenelle di mousse alla vaniglia al di sopra, e fissare con un po' di cioccolato MILLOT 74%.