

TRONCHETTO MUSTIKA



VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



CREMOSO PRALINATO FRUTTATO MANDORLA E NOCCIOLA

700g	Latte parzialmente scremato	:	Scaldare il latte a 60/70°C e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
11g	Gelatina in polvere 220 Bloom	:	Versarne una piccola quantità sul pralinato e sul burro di cacao.
55g	Acqua d'idratazione	:	Emulsionare con la spatola, versando gradualmente il latte gelificato restante.
795g	Pralinato mandorla nocciola 60% fruttato	:	Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.
135g	Burro di cacao	:	Lasciar cristallizzare in frigorifero per almeno 12 ore.
1700g	Peso totale		

CONFIT DI MIRTILLO

1300g	Mirtillo Vaccinum Myrtillus in purea 100%	:	Scaldare la purea di mirtilli con il glucosio a 40°C, quindi aggiungere lo zucchero semolato precedentemente miscelato con la pectina.
216g	Glucosio DE35/40	:	Portare a ebollizione e aggiungere il succo di limone.
216g	Zucchero semolato	:	Conservare a 4°C.
28g	Pectina NH	:	
40g	Succo di limone	:	
1800g	Peso totale		

SABLÉ 5 CEREALI

630g	Farina 1	:	Mixare gli ingredienti secchi facendo attenzione a non tritare eccessivamente i fiocchi 5 cereali.
965g	Fiocchi 5 cereali	:	Mescolare con lo munito di frusta piatta, aggiungendo a poco a poco il burro disidratato tagliato a cubetti e gli albumi.
12g	Sale di Guérande	:	Mettere da parte.
500g	Zucchero bruno	:	
8g	Lievito chimico	:	
755g	Burro disidratato 84%	:	
125g	Albumi	:	
3000g	Peso totale		

BISCOTTO MANDORLE 5 CEREALI

205g	Mandorle grezze intere	:	Tostare le mandorle e i fiocchi 5 cereali a 150°C per 20 minuti circa.
165g	Fiocchi 5 cereali	:	Quando tutto è freddo, macinare finemente nella planetaria. Mettere da parte.
310g	Albumi	:	Montare gli albumi con lo zucchero, quindi aggiungere i tuorli alla fine.
245g	Zucchero semolato	:	Aggiungere delicatamente il primo composto di mandorle e fiocchi in polvere, quindi terminare con il burro fuso a circa 45°C.
260g	Tuorli	:	Utilizzare immediatamente.
115g	Burro disidratato 84%	:	
1300g	Peso totale		

MOUSSE YOGURT

255g	Succo di lime	:	Scaldare il succo di lime e lo zucchero invertito a 40°C, quindi aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
340g	Zucchero invertito	:	Mescolare con lo yogurt.
50g	Gelatina in polvere 220 Bloom	:	Quando il composto raggiunge i 30°C, aggiungere la panna montata.
255g	Acqua d'idratazione	:	Utilizzare immediatamente.
1270g	Yogurt naturale	:	
1530g	Panna UHT 35%	:	
3700g	Peso totale		

NAPPAGE ABSOLU DA SPRUZZARE

1360g	Absolu cristal	:	Portare a ebollizione l'Absolu Cristal nappage neutro con l'acqua.
136g	Acqua minerale	:	Spruzzare immediatamente con una pistola da cucina a 80°C circa.
1500g	Peso totale		

MODELLAGGIO E FINITURA

QB OPALYS 33%

Preparazione:

Preparare il cremoso pralinato e il confit di mirtilli. Mettere da parte.
 Realizzare il sablé 5 cereali e stenderlo a 4 mm in un quadro di 37 x 57 cm.
 Cuocere a 160°C in forno ventilato per 30 minuti circa.
 Preparare il biscotto e versarne 1300g sul sablé.
 Cuocere per circa 10 minuti a 180°C.
 Quando il biscotto è freddo, ritagliare delle strisce di 3,5 x 52 cm nel senso della lunghezza.
 Con una bocchetta da 13mm, realizzare con la tasca due tubi di cremoso pralinato di circa 80g su ogni lato delle strisce di biscotto, avendo cura di lasciare uno spazio tra i due.
 Aggiungere circa 120g di confit di mirtilli tra i tubi di cremoso pralinato e congelare.

Montaggio:

Preparare la mousse yogurt.
 Dopodiché, aggiungere 500g di confit di mirtilli nella mousse e mescolare brevemente per ottenere un effetto marmorizzato.
 Disporre circa 400g di mousse marmorizzata negli "Stampi Insert Slalom (ref. 12433)".
 Disporre l'inserito sul lato sablé verso l'alto, quindi congelare.



Decorazioni:

Stendere la copertura Opalys precristallizzata su un **foglio di trasferibile CHOCOLATREE**.

Prima della completa cristallizzazione, ritagliare delle "onde" utilizzando un cartoncino ritagliato secondo la forma dello stampo slalom.

Lasciare cristallizzare.

Modellare delle palline di Natale nello stampo "Mini palline di Natale (ref. 18824)".

Dopo averle assemblate, incollare le mini palline di Natale sulle onde.

Sformare e spruzzare con la glassa Absolu.

Completare con un **logo personalizzato** o delle **decorazioni di cioccolato CHOCOLATREE**.



*



*



**PRALINATO MANDORLA
NOCCIOLA 60% FRUTTATO**

11307



5 MINI PALLINE DI NATALE

2 cm - Ø 20 mm

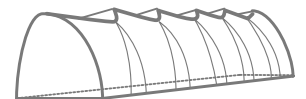
18824



**MIRTILLO VACCINUM
MYRTILLUS 100% IN PUREA**

48591 - 4 x 1 kg

48594 - 2 x 5 kg



**STAMPO INSERT
TRONCHETTO SLALOM**

12433 - Inserto: 54 x 6 x 4,5 cm

12487 - Grande: 54 x 9 x 7 cm



*

VALRHONA: Opalys 33% (8118), Burro di cacao (160), Absolu cristal (5010), Pralinato mandorla nocciola 60% fruttato (11307), 5 mini palline di Natale 2 cm (18824), Stampo Insert Slalom (12433).

SOSA: Pectina di frutta NH (37850/500g), Glucosio in polvere DE33 (39464/500g - 37311/3kg), Gelatina bovina (38670/750g), Zucchero invertito liquido (37111/7kg - 37110/1,4kg), Mandorle Langueta naturali 34/35 (36911/10kg).

CHOCOLATREE: Decorazioni trasferibili (cfr. catalogo Chocolatree), Trasferibili personalizzati (contattate il vostro rappresentante commerciale).

ADAMANCE: Mirtillo Vaccinum Myrtillus in purea 100% (48591/4 x 1 kg - 48594/2 x 5kg).