

Hetsika



Hetsika, una ricetta ispirata da B Corp

Poiché stimolare un movimento collettivo che unisce tutti gli attori della gastronomia significa anche **ispirare i propri clienti e immaginare con loro la pasticceria di domani**, Valrhona propone **una ricetta ispirata alla filosofia B Corp**. Dalla scelta degli ingredienti alle varie fasi di creazione di questo dessert, nulla è stato lasciato al caso da Baptiste Sirand, maestro pasticcere e formatore dell'École Valrhona e vincitore insieme a Jérémy Aspa del premio Meilleur Pâtissier: Les Professionnels, edizione 2022.

Questo dessert è realizzato con **materie prime accuratamente selezionate e di qualità**. Il **cioccolato pura origine Millot 74%**, **certificato Agricoltura Biologica**, proviene dalla piantagione Millot, di cui Valrhona acquista l'intera produzione da oltre 30 anni. Secondo gli studi condotti da Valrhona e dalla ONG Nitidae, il cacao proveniente dalla piantagione Millot ha un'impronta carbonica di **0,57 kg di CO₂/kg di cacao** (dal produttore alla cioccolateria Valrhona), rispetto a una media di 23 kg di CO₂/kg per il cacao. Tra gli altri ingredienti scelti figurano la vaniglia del Madagascar (dalle regioni di Maroantsetra e Mananara), 100% tracciabile e certificata Agricoltura Biologica del marchio Norohy, la purea di ribes nero Blackdown & Andorine del marchio Adamance prodotta in Borgogna da Florent Baillard, produttore partner certificato Haute Valeur Environnementale (alto valore ambientale), impegnato a reintrodurre gli insetti impollinatori nei frutteti e a salvare la filiera, e lo zucchero francese certificato Agricoltura Biologica. Il maestro pasticcere Baptiste Sirand ha utilizzato anche il miele francese della Manufacture du Miel, impegnata attivamente a sostenere l'Observatoire Français d'Apidologie, che lavora per proteggere le api. Infine, completa la ricetta la scelta delle nocciole, frutta secca a basso contenuto di carbonio (0,52 kg CO₂eq/kg).

Per garantire che la nostra pasticceria sia sempre deliziosa ma anche responsabile, abbiamo applicato i **principi della Golosità Ragionata**. Concetto ideato da Frédéric Bau, maestro pasticcere esploratore della Maison Valrhona, e descritto nell'omonimo libro pubblicato nel 2020 da Éditions La Martinière, la Golosità Ragionata consiste nel **ripensare le regole della pasticceria per renderla più virtuosa, per le persone e per il pianeta, senza comprometterne il gusto**. L'utilizzo di grassi vegetali come l'olio di nocciole, ad esempio, ha un duplice vantaggio: fa bene alla salute (solo il 6% di acidi grassi saturi in media, contro il 55-60% del burro), ma ha anche un gusto più intenso: gli ingredienti vegetali non sono più confinati ai dolci 100% vegetali, ma possono essere utilizzati nelle preparazioni di tutti i giorni. La riduzione degli zuccheri e l'utilizzo dei nuovi Essenziali completano questa ricetta.

Poiché **la pasticceria di domani è anche più efficiente dal punto di vista energetico**, questa ricetta non richiede l'uso del congelatore e la cottura è stata concepita con particolare cura. Per questo dessert sono stati consumati solo 0,199 kWh (per 8 minuti di cottura a 180°C), mentre una cottura a bassa temperatura avrebbe richiesto 0,495 kWh (30 minuti a 120°C) e 1,917 kWh per una cottura a vapore (15 minuti a 110°C).

La ricetta è stata **studiata nei minimi dettagli**. Il fior di sale è dunque preferibile al sale fino, più ricco di magnesio, calcio e potassio.



Baptiste Sirand

MAESTRO PASTICCIERE FORMATORE
ÉCOLE VALRHONA

Ricetta calcolata per 48 porzioni da 6 cm di diametro

AMIDO DI BASE VEGETALE PER "CREMOSO MILLOT 74% VEGETALE"

600 g Bevanda a base di avena
60 g Glucosio DE60
20 g Amido di mais
680 g **Peso totale**

Riscaldare la bevanda a base di avena con lo sciroppo di glucosio.
A 25°C, aggiungere l'amido di mais e cuocere a 95°C.

CREMOSO MILLOT 74% VEGETALE

650 g Amido di base vegetale
350 g MILLOT 74%
1000 g **Peso totale**

Una volta pronta la base per l'amido, emulsionare con la spatola versando gradualmente sul cioccolato fuso.
Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione. Lasciar cristallizzare in frigorifero.

GANACHE MONTATA PRALINATO NOCCIOLA

4 g Acqua d'idratazione
20 g Gelatina in polvere 220 Bloom
290 g Latte di nocciola
12 g Fecola di patate
170 g Pralinato nocciola 66% fruttato
70 g Pasta pura di nocciole del Piemonte IGP medie
40 g Burro di cacao
150 g Panna UHT 35%
756 g **Peso totale**

Mescolare a freddo una piccola parte del latte di nocciola con la fecola.
Scaldare il resto del liquido a 85/90°C.
Versare una parte del liquido caldo sul composto di latte di nocciola e fecola.
Mettere il tutto nello strumento di cottura e portare a ebollizione.
Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.
Emulsionare il liquido caldo sul pralinato, la pasta di nocciole e il burro di cacao fuso.
Aggiungere la panna liquida fredda e mixare leggermente.
Lasciar riposare a 4°C per 24 ore.

PASTA SABLÉ VEGETALE ALLE NOCCIOLE

50 g Burro di cacao
240 g Pasta pura di nocciole del Piemonte IGP medie
135 g Zucchero a velo
275 g Farina 0
80 g Farina di nocciole del Piemonte IGP
3 g Sale fino
8 g Lievito chimico
95 g Latte di nocciola
886 g **Peso totale**

Mescolare il burro di cacao fuso e la pasta pura di nocciole.
Lavorare con le polveri precedentemente setacciate insieme.
Completare il composto con il latte di nocciola tiepido.
Continuare a lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo.
Stendere immediatamente tra due fogli con uno spessore di 2,5 mm.
Lasciar riposare in frigorifero o infornare il prima possibile per 14 minuti a 180°C.

CONFIT DI RIBES NERO E FRUTTA IOTA

65 g Zucchero semolato
5,5 g Iota Pro Pannacotta
345 g Ribes nero Blackdown e Andorine in purea 100%
345 g Ribes nero fresco
760,5 g **Peso totale**

Mescolare lo zucchero e la iota, quindi versare sul composto di purea di ribes nero e ribes nero fresco a 4°C.
Mixare per rendere il composto omogeneo, quindi scaldare a 85°C mescolando continuamente.
Utilizzare immediatamente.

CUORE MORBIDO NOCCIOLA

515 g Farina di nocciole del Piemonte IGP
50 g Amido di mais
5 g Lievito chimico
10 g Pasta di baccelli di vaniglia Bio del Madagascar Norohy
105 g Olio di nocciole
370 g Uova intere
260 g Latte di nocciola
285 g Miele Cru di Borgogna
1600 g **Peso totale**

Mescolare la farina di nocciole, l'amido, il lievito e la pasta di vaniglia.
Aggiungere l'olio, le uova, il latte di nocciola e il miele, mescolare e infornare subito per 8/10 minuti a 180°C.

CROCCANTE NOCCIOLA/MILLOT 74%

195 g	MILLOT 74%
45 g	Burro di cacao
105 g	Pralinato fruttato croccante 50%
4 g	Fior di sale
5 g	Vaniglia in polvere Bio Madagascar Norohy
145 g	Éclat d'or
430 g	Pasta sablé vegetale alla nocciola
70 g	Grué del Madagascar
999 g	Peso totale

Sciogliere la copertura e il burro di cacao, aggiungere il pralinato e gli altri ingredienti. Mescolare.

PREPARATO DA SPRUZZARE MILLOT 74%

180 g	Burro di cacao
420 g	MILLOT 74%
600 g	Peso totale

Far sciogliere tutti gli ingredienti e spruzzare ad una temperatura di 40/45°C.

MONTAGGIO E FINITURA

QB MILLOT 74%
QB Grué del Madagascar

Preparare il cremoso, la ganache montata, la pasta sablé e il confit.

Preparare il biscotto e cuocere 1650 g in una cornice 40x60 cm su un foglio di silicone e una teglia forata.

Cuocere a 180°C per 8/10 minuti. Nel frattempo, infornare la pasta sablé alle nocciole e cuocere per 14 minuti.

Lasciar raffreddare il biscotto, quindi tagliarlo in cerchi di 5 cm. Conservare a 4°C.

Preparare dei cerchi muniti di rodoide di 6 cm e 2 cm di altezza.

Preparare il croccante, disporre 13 g in ogni cerchio e, con un cucchiaino, stenderlo sui bordi. Rifornire lo spessore del croccante utilizzando un coppapasta di 4 cm di diametro. Lasciar cristallizzare per alcuni minuti a 4°C. Girare i cerchi per ottenere un bordo netto e aggiungere 5 g di croccante da distribuire sulla base. Lasciar cristallizzare a 4°C.

Con una tasca dotata di bocchetta da 9 mm, versare 5 g di cremoso

Collocare il biscotto.

Aggiungere 15 g di confit di ribes nero.

Disporre 15 g di cremoso sul bordo del dolce. Conservare a 4°C.

Realizzare il preparato da spruzzare, sformare i mignon e, con una pistola, disporre un leggero velo vellutato sull'insieme.

Montare la ganache alla nocciola e, con una tasca dotata di bocchetta da 14 mm, versarne 15 g al centro del dolce.

Con la copertura precristallizzata, realizzare dei punti su un foglio chitarra, quindi stendere con uno strumento piatto e rimuovere per ottenere un effetto di aspirazione. Posizionare su uno stampo per tronchetto grande a U rovesciato (ref. 33978). Lasciar cristallizzare.

Disporre qualche granello di grué tra il cremoso e la ganache montata.

Con una cannuccia di metallo leggermente riscaldata, creare motivi su un punto di cremoso alternato (vedi foto).

Terminare disponendo la decorazione di cioccolato.