

Il caragrumme



©2020 Valrhona - Philippe Barret - L'École Gourmet Valrhona - Riproduzione vietata. Tutti i diritti riservati. Immagini non contrattuali.



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Ricetta calcolata per circa
20 piccoli dessert

IL CARAGRUME

Una ricetta originale dell'*École Gourmet Valrhona*

IMPASTO PER CAKE AGRUMI

1 Lime (scorze)
1 Limone (scorze)
1 Arancia (scorze)
1 Mandarino (scorze)
310 g Zucchero semolato
245 g Uova intere
2 g Sale fino
135 g Panna intera liquida
240 g Farina T55
4 g Lievito chimico
90 g Burro

PUNCH AGLI AGRUMI

135 g Zucchero semolato
100 g Acqua
100 g Succo di lime
100 g Succo d'arancia

GANACHE JIVARA 40% ARANCIA

120 g Panna intera liquida
20 g Miele d'acacia o d'arancio
180 g Cioccolato JIVARA 40%
1 Arancia (scorze)

GANACHE MONTATA

CARAMÉLIA 36%

150 g Panna intera liquida
15 g Miele d'acacia
15 g Glucosio (facoltativo)
220 g Cioccolato CARAMÉLIA 36%
410 g Panna intera liquida

GLASSA PINGUINO CARAMÉLIA 36%

400 g Cioccolato CARAMÉLIA 36%
40 g Olio di vinaccioli

IMPASTO PER CAKE AGRUMI

Aggiungere le scorze degli agrumi allo zucchero e mescolare. Aggiungere le uova intere senza montarle e mescolare nuovamente. Aggiungere sale e panna. Setacciare la farina con il lievito chimico e unirli al composto. Far sciogliere il burro per incorporarlo al preparato precedente. Con una tasca, farcire i $\frac{3}{4}$ degli stampi in silicone per savarin. Mettere della carta da forno al di sopra, poi una teglia, in modo che il cake non cresca durante la cottura. Cuocere per 15-20 minuti circa a 180°C in forno ventilato.

PUNCH AGLI AGRUMI

Portare a ebollizione acqua e zucchero. Aggiungere i succhi e conservare al fresco.

GANACHE JIVARA 40% ARANCIA

Aggiungere la scorza di arancia alla panna, scaldare e lasciare in infusione, coperta, per 10 minuti. Filtrare. Aggiungere il miele e scaldare nuovamente. Versare progressivamente la preparazione sul cioccolato JIVARA 40% precedentemente fuso. Alla fine, mixare con un frullatore a immersione. Utilizzare immediatamente.

GANACHE MONTATA CARAMÉLIA 36%

Scaldare i 150 g di panna con il miele e il glucosio. Il glucosio è facoltativo. Versare in più volte sul cioccolato CARAMÉLIA 36% precedentemente sciolto. Aggiungere i 410 g di panna fredda. Alla fine, mixare con un frullatore a immersione. Ricoprire con la pellicola a diretto contatto e conservare in frigorifero per una notte intera.

GLASSA PINGUINO CARAMÉLIA 36%

Sciogliere il cioccolato CARAMÉLIA 36% a 40°C e aggiungere l'olio di vinaccioli. Utilizzare a 35°C circa.

MONTAGGIO

- Una volta raffreddati, togliere i cake dagli stampi e immergerli per qualche istante nel punch agli agrumi. Scolare e riporre per 1 ora nel congelatore. Immergere la base nella glassa pinguino. Mettere da parte.
- Quando la ganache agli agrumi JIVARA 40% è pronta, versarla immediatamente nella parte cava dei savarin. Mettere in frigorifero e lasciare cristallizzare.
- Montare la ganache CARAMÉLIA 36% con una frusta. Su ogni dessert, realizzare una rosa di ganache con una tasca dotata di bocchetta scanalata.

Vivete un'esperienza golosa alla Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri laboratori e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cité du Chocolat Valrhona: www.citeduchocolat.com
VALRHONA - 26600 Tain l'Hermitage - Francia

[f](#) [@](#) [p](#) [v](#) [www.valrhona.com](#)