

Tartelletta al cioccolato vegetale




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Tartelletta al cioccolato vegetale

senza glutine

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 6 tartellette monoporzione

Da preparare il giorno prima:

Pasta sablé al cacao vegetale

Cre moso vegetale al
cioccolato NYANGBO 68%

Cottura delle tartellette

Montaggio

Da preparare il giorno stesso:

Montaggio
(prevedere 4 ore di
refrigerazione)

Utensili per la preparazione:

1 kit torta (Ring Oblong
SILIKOMART - 6 pz.)

Bocchetta Saint Honoré
20 mm

PASTA SABLÉ AL CACAO VEGETALE SENZA GLUTINE

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di riposo: 4 ore

150g Farina di lupini
195g Fecola di patate
45g **CACAO IN POLVERE**
120g Farina di mandorle
125g Zucchero a velo
4g Sale fino
1 **Baccello di vaniglia
NOROHY**
60g Acqua
105g Olio di girasole o di
vinaccioli

Setacciare le polveri insieme.

Aggiungere l'olio e lavorare nella planetaria con una frusta piatta.

Aggiungere gradualmente l'acqua e mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo.

Stendere la pasta ottenuta tra due fogli di carta da forno a uno spessore di circa 2,5 mm.

Nella pasta, ritagliare dei fondi di torta utilizzando i quadri del kit SILIKOMART. Tagliare anche delle strisce che serviranno per il riempimento.

Congelare per 4 ore.

CREMOSO VEGETALE AL CIOCCOLATO NYANGBO 68%

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di riposo: 8 ore

20g Maizena
45g Zucchero semolato
585g Latte di mandorle
(1,8% MG)
300g **Scaglie di cioccolato
NYANGBO 68%**

Intiepidire il latte di mandorle, quindi aggiungere lo zucchero e la maizena precedentemente mescolati.

Scaldare il tutto a 95°C, filtrare e mixare con un frullatore a immersione.

Versare in tre volte le scaglie di cioccolato **NYANGBO 68%** mescolando con una spatola.

Mixare con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione.

Ricoprire con della pellicola a contatto e conservare in frigorifero per almeno 8 ore.

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

Tartelletta al cioccolato vegetale

senza glutine - (seguito)

MONTAGGIO

60g **Mandorle caramellate SOSA**

60g **Nocciole caramellate SOSA**

Riempire gli stampi e cuocere le tartellette a 160°C in forno ventilato per 16 minuti.

Una volta che le tartellette si saranno raffreddate, disporre sul fondo circa 50g di **nocciole** e 50g di **mandorle caramellate SOSA**.

Versare 50g di cremoso vegetale **NYANGBO 68%** sulla frutta secca caramellata, quindi congelare per una notte. Coprire con della pellicola a contatto e mettere in frigorifero per la finitura.

Il giorno successivo, utilizzando una tasca con bocchetta Saint Honoré 20, disporre il cremoso sulle tartellette in modo uniforme. Decorare con frutta secca caramellata e scaglie di cioccolato*.

Riporre in frigorifero per 4 ore prima della degustazione.

Il consiglio dei maestri pasticciieri

La tecnica del temperaggio per realizzare delle scaglie di cioccolato:

Per 250g di cioccolato **NYANGBO 68%**: far fondere i $\frac{2}{3}$ della quantità totale di cioccolato a bagnomaria o nel microonde. Una volta raggiunti i 50-55°C, aggiungere il terzo restante del cioccolato, non sciolto.

Mescolare e poi mixare utilizzando un frullatore a immersione. Fare attenzione a non incorporare aria. Verificare la temperatura del cioccolato, che deve essere di 31-32°C.

A questo punto, il cioccolato è temperato correttamente.

Assicurarsi di mantenere il cioccolato a questa temperatura per tutta la preparazione. Se necessario, scaldarlo in superficie usando un asciugacapelli.

Stendere il cioccolato temperato tra due fogli chitarra aiutandosi con un mattarello e lasciare cristallizzare per 2 ore a temperatura ambiente. Rompere il cioccolato in pezzi di varie dimensioni e forme per creare delle scaglie da posizionare casualmente sulle tartellette.

Consiglio nutrizionale

Questa ricetta è 100% vegetale, senza glutine e soia. Inoltre, è molto ricca di proteine vegetali e fibre grazie all'utilizzo di farina di lupini e cacao in polvere.