



# L'Opéra Millot

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# L'Opéra Millot

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'*École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per due entremets di 14 cm.

## STREUSEL CACAO

### FIOR DI SALE

40g	Burro
40g	Farina di mandorle
30g	Zucchero di canna
30g	Farina
2g	Fior di sale
10g	<b>CACAO IN POLVERE</b>

## STREUSEL CACAO FIOR DI SALE

Mescolare insieme lo zucchero di canna, la farina di mandorle, la farina, il sale e il **CACAO IN POLVERE**.

Tagliare il burro freddo a cubetti.

Aggiungere il burro e mescolare con uno sbattitore a frusta piatta fino a ottenere una sfera di impasto.

Creare delle piccole sfere regolari di impasto e collocarle su una teglia munita di carta da forno. Cuocere in forno ventilato a 150/160°C per 12 minuti.

## BISCOTTO VIENNESE AL CAFFÈ

40g	Tuorli
105g	Uova
85g	Zucchero semolato
65g	Albumi
55g	Farina
10g	Caffè solubile
25g	Zucchero semolato

## BISCOTTO VIENNESE AL CAFFÈ

Con uno sbattitore, montare i tuorli con le uova, 85g di zucchero e il caffè solubile, fino a quando il composto non triplica di volume.

In un secondo tempo, montare gli albumi con i restanti 25g di zucchero utilizzando uno sbattitore.

Mescolare delicatamente gli albumi montati con il primo composto e aggiungere la farina setacciata con una spatola.

Stendere il biscotto su una teglia rivestita di carta da forno. Cospargere con lo Streusel precedentemente cotto e cuocere il tutto a 230°C per 5-6 minuti.

## MOUSSE MILLOT

65g	Latte intero
65g	Panna intera liquida
4g	Caffè istantaneo
100g	Albumi
30g	Zucchero semolato
135g	Cioccolato <b>MILLOT 74%</b>

## MOUSSE AL CIOCCOLATO MILLOT 74%

Scaldare insieme il latte e la panna.

Versare progressivamente il composto sul cioccolato **MILLOT 74%** fuso, avendo cura di mescolare energicamente con una spatola.

Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.

Montare gli albumi a neve, non troppo sodi, con i 30g di zucchero semolato.

Aggiungerli molto delicatamente al composto precedente.

## GANACHE MONTATA

### DULCEY CAFFÈ

55g	Latte intero
2g	Caffè istantaneo
5g	Miele d'acacia
80g	Cioccolato <b>DULCEY 35%</b>
115g	Panna intera fredda

## GANACHE MONTATA DULCEY CAFFÈ

Scaldare il latte con il miele e il caffè istantaneo.

Versare in tre volte sul cioccolato **DULCEY 35%** precedentemente fuso.

Aggiungere progressivamente i 115g di panna liquida fredda e mixare il tutto con un frullatore a immersione.

Conservare per almeno 3 ore in frigorifero, idealmente per una notte intera.

Montare come una chantilly un po' morbida prima dell'uso.

## BAGNA AL CAFFÈ

100g	Caffè espresso
15g	Zucchero semolato

## BAGNA AL CAFFÈ

Scaldare il caffè e mescolare vigorosamente con lo zucchero. Riporre al fresco.

## MONTAGGIO

Il giorno prima, preparare la ganache montata **DULCEY 35%** e lasciare cristallizzare per una notte in frigorifero. Una volta che il biscotto viennese cosperso di streusel è cotto e raffreddato, ritagliare due dischi da 12 cm, quindi inzupparli nella bagna al caffè. Montare la ganache **DULCEY 35%** al caffè con una frusta e procedere con il montaggio dell'inserto:

Prendere un cerchio di 12x4,5cm dotato di un rodoide. Posizionare un disco di biscotto e distribuirci sopra 60g di ganache montata **DULCEY 35%** al caffè.

Ripetere l'operazione una seconda volta, quindi terminare con un disco di biscotto. Conservare nel congelatore.

Una volta congelato, rimuovere l'inserto di 12 cm dal cerchio e togliere il rodoide. Posizionarlo al centro di un cerchio di 14 cm dotato di un rodoide.

Versarci sopra la mousse al cioccolato **MILLOT 74%** in modo irregolare, lasciando il biscotto visibile al centro.

Conservare nel congelatore per diverse ore. Togliere l'entremets dal cerchio e decorarlo a piacimento.

Lasciar scongelare in frigorifero prima della degustazione.

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](http://www.citeduchocolat.com) /Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia     [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)