



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	CACAO IN POLVERE

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 MILLOT 74%

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 DULCEY 35%
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 / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia     www.valrhona.com