

Millot and mandarin in love





CREMA AL MANDARINO E YUZU

- 60 g Mandarino (succo)
- 4 g Zeste di mandarino 1:1
- 60 g Tuorlo
- 30 g Zucchero semolato canna bianco
- 1 g Gelatina in polvere
- 7.11 g Acqua
- 43 g Burro
- 11 g Succo di yuzu

In un contenitore mescolare la polpa di mandarino, le zeste, il succo di yuzu, il tuorlo e lo zucchero e portare a 80°C mescolando con una frusta.
Togliere dal fuoco o microonde ed emulsionare.
Aggiungere a 60°C la gelatina e il burro mixando fino ad ottenere una crema liscia.
Conservare a -18°C.

CREMA PASTICCERA GUANAJA

- 54 g Latte intero UHT
- 7 g Panna
- 1 g Sale Maldon
- 15 g Zucchero semolato canna bianco
- 2 g Destrosio
- 11 g Tuorlo
- 2 g Amido di riso
- 2 g Amido di mais
- 27 g **GUANAJA 70%**
- 1 g **P125 Cœur de Guanaja**

Bollire il latte, la panna e il sale.
Mescolare a parte gli zuccheri, gli amidi e i tuorli.
Cuocere come una crema pasticcera.
Togliere dal fuoco e versare sui cioccolati.
Mixare e colare.
Abbatte.
Conservare a -18°C.

CREMA INGLESE BASE MILLOT

- 49 g Latte intero UHT
- 30 g Panna
- 0.14 g Vaniglia in bacche
- 1 g Sale Maldon
- 17 g Tuorlo
- 6 g Zucchero semolato canna bianco

Far bollire il latte, la panna, il sale e la vaniglia.
Mescolare tuorlo e zucchero e fare una crema inglese a 83°C.
Filtrare con l'ausilio di uno chinoix e mixare.
Conservare a -18°C.

CREMOSO MASCARPONE, NOCCIOLA E CIOCCOLATO

- 31 g **JIVARA 40%**
- 12 g Pasta nocciola
- 21 g Mascarpone
- 1 g Gelatina in polvere
- 4 g Acqua
- 52 g Crema inglese

Mettere il cioccolato e la pasta nocciola in un contenitore.
Versare la crema inglese calda e mixare.
Aggiungere il mascarpone e la gelatina fatta rapprendere con l'acqua in frigorifero e successivamente sciolta.
Far cristallizzare 12 h a +4°C.
Conservare a -18°C.

SABLÉ BRETONE

- 2 g Tuorlo
- 1 g Sale Maldon
- 4 g Zucchero semolato canna bianco
- 4 g Burro
- 5 g Farina Tipo 1
- 1 g Baking powder

Montare il tuorlo, il sale e lo zucchero insieme.
Aggiungere il burro cremoso, ed infine incorporare alla spatola la farina setacciata con il baking.
Stendere a 5 mm e congelare.
Cuocere a 155°C per c.a. 20 minuti.
Setacciare per calibrare.
Conservare a temperatura ambiente deumidificata.

NOCCIOLE CROCCANTI

- 6 g Nocciole tostate
- 1 g Zucchero semolato canna bianco
- 0.84 g Acqua
- QB Vaniglia in bacche
- QB Burro

Portare a 120°C l'acqua, lo zucchero e la vaniglia.
Riscaldare le nocciole tostate.
Aggiungere le nocciole calde sullo zucchero, sabbare e poi caramellare.
A fuoco spento aggiungere il burro per staccarle e versare su marmo facendo raffreddare.
Romperle tra 2 fogli di carta con il mattarello e setacciare per calibrare.
Conservare a temperatura ambiente.

CROCCANTINO ALLE NOCCIOLE

- 10 g **JIVARA 40%**
- 7 g Pralinato Croccante Mandorle e Nocciole
- 8 g Pasta nocciola
- 1 g Burro liquido
- 12 g Éclat d'or
- 15 g Sablé Bretonne
- 8 g Nocciole croccanti

Sciogliere la copertura e unire il burro liquido.
Aggiungere poi il pralinato e la pasta nocciola.
Infine aggiungere l'éclat, le nocciole croccanti e il Sablé Bretonne.
Mescolare bene e stendere su carta.
Conservare a -18°C.



MOUSSE MILLOT 74% E NOCCIOLA

6 g	Zucchero semolato canna bianco	:	Mescolare la crema inglese calda con lo zucchero e versare sulla copertura e la pasta nocciola.
6 g	Pasta nocciola	:	Mixare.
136 g	Panna	:	Raffreddare la base a 28°C prima dell'utilizzo.
102 g	Crema inglese	:	Semimontare la panna e perfezionare l'emulsione.
110 g	MILLOT 74%	:	Colare e abbattere.
		:	Conservare a -18°C.

PAN DI SPAGNA MILLOT 74%

12 g	Turlo	:	Montare in planetaria con la frusta tuorlo, 6 g di zucchero semolato di canna bianco e lo zucchero invertito, fino a ottenere una massa spumosa.
6 g	Zucchero semolato canna bianco	:	Fare una meringa aggiungendo sull'albume fresco schiumato lo zucchero (4 g) e l'albumina precedentemente mescolati.
1 g	Zucchero invertito	:	Setacciare 2 volte il cacao, la farina e l'amido al setaccio fine.
15 g	Albume fresco	:	Fare una ganache con la panna calda sulla copertura.
4 g	Zucchero semolato canna bianco	:	Utilizzare a 40°C.
1 g	Albume disidratato	:	Alleggerire la ganache con della meringa.
1 g	Cacao in polvere	:	Incorporare le due masse, quella con il tuorlo sulla meringa ed aggiungere poi le polveri setacciate.
3 g	Farina Tipo 1	:	Alla fine aggiungere la ganache alleggerita.
2 g	Amido di mais	:	Stendere alla raplette 5 mm e cuocere per 7/8 minuti a 200°C valvola chiusa.
7 g	Panna	:	Zuccherare all'uscita ed abbattere.
7 g	MILLOT 74%	:	

GELATINA DI MANDARINO

32 g	Mandarino (succo)	:	Scaldare il mandarino con lo zucchero e fondere la gelatina precedentemente idratata in acqua fredda.
3 g	Zucchero semolato canna bianco	:	Mettere nello stampo e congelare.
1 g	Gelatina in polvere	:	Conservare a -18°C.

MONTAGGIO E FINITURA

Creare dei cilindri in cioccolato Manjari 64%, utilizzando un tubo diametro 5 cm e degli acetati.

Una volta cristallizzato, sfornare il tutto e formare dei piccoli cilindri dell'altezza di 8 cm, chiudere quindi il cilindro in un'estremità facendo attenzione che sia ben chiuso.

Incollare il cilindro in un pezzo di acetato e metterlo sopra il turbillon, e far girare alla velocità massima. Con un cornetto creare delle righe lungo tutto il corpo del cilindro. con un compressore soffiare con il cilindro in fase di rotazione, in maniera tale da togliere il più possibile di cioccolato e rendere il più possibile sottile la camica dell'involucro.

Una volta che il tutto è ben cristallizzato cominciare a farcire con il sistema del montaggio all'inverso, nel seguente ordine:

- Mousse
- Crema al mandarino
- Gelee
- Crema al mandarino
- Cremoso
- Croccantino
- Bisquit

Decorare con una piuma in cioccolato e una foglia oro.



Eddi Arteaga

**MAESTRO PASTICCIERE
RISTORANTE CAELIS A BARCELONA**

Ricetta calcolata per 30 porzioni

1/2

BISCOTTO MORBIDO MILLOT 74%

180 g	Albumi pastorizzati (1)	Montare gli albumi e l'albumina per 5 minuti, aggiungere lo zucchero a intervalli per altri 7 minuti, fino ad ottenere una meringa leggera.
22 g	Albumina	
141 g	Zucchero a velo	Unire la copertura sciolta, i tuorli, gli albumi (2) e mescolare energicamente con il mixer. Aggiungere la farina di mandorle. Mescolare la farina di riso, il cacao in polvere e il lievito chimico e unire alla preparazione precedente lavorando con il mixer.
261 g	Albumi pastorizzati (2)	
87 g	Tuorlo pastorizzato	
152 g	MILLOT 74%	Quando la meringa è pronta, incorporare il composto precedente lavorando con una spatola con lenti movimenti rotatori.
109 g	Farina di mandorle	
98 g	Farina di riso	Pesare 200 g da distribuire in quadri di 30 x 40 cm e 0.3 mm di spessore.
33 g	Cacao in polvere	Ricetta per 4 biscotti di 30 x 40 cm. Cottura 175°C/50% di igrometria/7 minuti.
4.3 g	Lievito chimico	

COMPOSTA DI CILIEGIA E LAMPONE

250 g	Ciliegie in purea	Portare le puree e lo zucchero a una temperatura di 90/100°C.
112.5 g	Lamponi in purea	Scendere a 70°C in bagnomaria inverso e aggiungere i fogli di gelatina precedentemente idratati.
72.5 g	Zucchero	Aggiungere il succo di limone.
10.5 g	Fogli di gelatina 200 bloom	Dosare in un quadro di 30 x 40 cm di 0.3 mm e congelare.
4 g	Succo di limone	Ricetta per 1 quadro da 300 g.

GANACHE MONTATA ALLA VANIGLIA

210 g	Panna 35% MG	Scaldare la quantità piccola di panna, lo zucchero invertito e lasciare la vaniglia in infusione per 15 minuti.
100 g	IVOIRE 35%	Portare la temperatura a 45°C e aggiungere il glucosio atomizzato. Portare a ebollizione e filtrare.
350 g	Panna 35% MG	Emulsionare con la copertura. Infine aggiungere la quantità grande di panna a freddo e mixare.
22.5 g	Zucchero invertito in pasta	Conservare in frigorifero per una notte.
22.5 g	Glucosio atomizzato	Montare la crema fino a ottenere una consistenza untuosa.
1 g	Baccello di vaniglia	Dosare in un quadro di 30 x 40 cm di 0.3 mm e congelare. Ricetta per 2 quadri di 300 g ciascuno.

PREPARAZIONE

Realizzare il montaggio dei diversi strati di 30 x 40 cm precedentemente elaborati come segue. Biscotto al cioccolato - ganache montata - biscotto al cioccolato - composta - biscotto al cioccolato - ganache montata e biscotto al cioccolato. Congelare. Suddividere in parti di 3 x 2 cm e conservare in un recipiente ermetico fino all'utilizzo.

ARIA DI CIOCCOLATO MILLOT 74%

200 g	MILLOT 74%	Far bollire l'acqua con lo zucchero e versare sulla copertura sciolta, successivamente emulsionare. Lasciar riposare per 10 minuti in frigorifero. Aggiungere la lecitina di soia, mescolare e filtrare.
350 g	Acqua	Lavorare a 32/35°C con il mixer.
40 g	Zucchero	Conservare in frigorifero.
2 g	Lecitina	

FINITURA

Una volta terminata la lavorazione, mixare per ottenere quante più bollicine d'aria possibile. Collocare i rettangoli del montaggio precedente su una griglia e con un mestolo coprirli con le bolle d'aria ottenute. Riporre nel congelatore per 5 minuti, quindi conservare in frigorifero fino all'utilizzo.

GLASSA DI CACAO

238 g	Panna 35% MG	In un pentolino, mettere lo zucchero invertito, la panna e il glucosio liquido e portare a 60°C. Realizzare una ganache con il cacao in polvere.
322 g	Zucchero	
119 g	Glucosio liquido	In un pentolino, unire l'acqua e lo zucchero, portare a 125°C e preparare un'emulsione con la ganache di cacao in polvere preparata in precedenza.
95 g	Acqua	Aggiungere i fogli di gelatina precedentemente idratati. Filtrare con un colino, schiumare e lasciare raffreddare.
36 g	Zucchero invertito	Aggiungere l'Absolu Cristal, mixare e filtrare con un colino.
44 g	H. gelatina 200 Bloom	Conservare a temperatura ambiente fino al raffreddamento. Conservare in frigorifero.
89 g	Cacao in polvere	Utilizzare a 35°C.
200 g	Absolu Cristal	

MOUSSE AL CIOCCOLATO MILLOT 74%

212 g	Acqua	Mescolare l'acqua scaldata a 30°C e la gomma di carrube con il mixer e lasciar a bagno per 15 minuti.
140 g	MILLOT 74%	Passato il quarto d'ora, aggiungere i fogli di gelatina sciolti e precedentemente idratati e l'emulsionante.
72.7 g	Albumi	Versare sulla copertura sciolta a 45°C. Emulsionare intensamente con il mixer e filtrare con un colino fine.
42.8 g	Fruttoligosaccaride	Prima di incorporare la meringa, il composto deve raggiungere i 32°C. Montare gli albumi per 4 minuti nello sbattitore ad alta velocità. Aggiungere il fruttoligosaccaride e montare per altri 6 minuti, fino ad ottenere una meringa leggera. Quando la meringa è pronta, incorporarla gradualmente alla preparazione ottenuta in precedenza con lo sbattitore a bassa velocità. Con una spatola, compiere lenti movimenti rotatori prestando molta attenzione. Inserire nello stampo a semisfera di 3 cm di diametro e congelare. Per ogni stampo, il peso deve essere di 15 g.
5.3 g	Emulsionante Natur Emul	
4 g	H. gelatina 200 Bloom	
3 g	Gomma di carrube	

FINITURA

Con un ago, immergere la semisfera di mousse congelate nella glassa al cacao a 35°C e spolverare immediatamente con del cacao in polvere. Conservare nel congelatore fino all'utilizzo. Riporre in frigorifero 20 minuti prima dell'utilizzo.



CIOCCOLATINO FREDDO LAMPONE-CILIEGIA

150 g	Lamponi in purea	:	Mettere le puree e il succo di limone in un pentolino e portare a 35°C.
150 g	Ciliegie in purea	:	Aggiungere i fogli di gelatina precedentemente idratati.
40 g	Glucosio in polvere	:	Mescolare gli zuccheri con la scorza di limone e aggiungere il composto alla preparazione precedente.
30 g	Trealosio	:	Portare la temperatura a 40°C mescolando con le fruste a mano.
10 g	Inulina	:	Togliere dal piano a induzione e mescolare fino a completa dissoluzione.
30 g	Succo di limone	:	Filtrare e disporre immediatamente in dei piccoli stampi rotondi di 1.5 cm di diametro.
2 g	Fogli di gelatina 200 bloom	:	Congelare.
1 g	Scorza di limone	:	Peso: 10 g per unità.

FINITURA

Con un ago, bagnare con burro di cacao, quindi immergere in una miscela a base di copertura Millot con il 10% di olio di vinaccioli. Conservare in frigorifero. Decorare con glassa di cacao e una lamina d'oro.

SHOT DI CIOCCOLATO MILLOT 74%

250 g	Panna 35% MG	:	Far bollire la panna, realizzare l'emulsione con la copertura e il cacao in polvere, quindi aggiungere i fogli di gelatina precedentemente idratati.
50 g	MILLOT 74%	:	Quando il composto raggiunge i 40°C, aggiungere la glicerina. Lasciar raffreddare.
10 g	Glicerina	:	Con un biberon, far cadere delle gocce sull'azoto liquido per realizzare gli shot.
5 g	Cacao in polvere	:	
2 g	Fogli di gelatina 200 bloom	:	

SHOT DI CILIEGIA E LAMPONE

100 g	Lamponi freschi	:	Tritare tutto e filtrare.
100 g	Ciliegie in purea	:	Con un biberon, far cadere delle gocce sull'azoto liquido per realizzare gli shot.
70 g	Miele t.p.t	:	Conservare nell'abbattitore di temperatura chiuso ermeticamente.
1 g	Xantano	:	

SALSA DI CILIEGIA E LAMPONE

500 g	Di ciliegie frullate	:	Disossare le ciliegie e frullarle.
250 g	Zucchero	:	Preparare il caramello biondo, arrestare la cottura con la purea temperata e il frullato di ciliegie, quindi aggiungere il kirsch. Portare a 107°C.
230 g	Lamponi in purea di kirsch	:	Conservare in frigorifero.

IMPIATTAMENTO

Disossare le ciliegie e mettere in un vaso sotto vuoto gruppetti di circa 10 pezzi con 30 g di salsa di ciliegia. Conservare in acqua con ghiaccio per 2 ore. Filtrare e tagliare a spicchi.

Disporre gli spicchi di ciliegia con la salsa di ciliegia in due anelli da cucina.

Utilizzare due rettangoli bagnati con l'aria di cioccolato e posizionarli in senso contrario alle ciliegie.

Quando il cioccolatino si è raffreddato, con il cucchiaino sferico disporre tre cucchiaini di shot di cioccolato e ciliegia al centro del piatto.

Disporre la mousse sopra gli shot, aggiungere riccioli di cioccolato, puntini di glassa nera e un fiore di sambuco.

Per finire, posizionare un fiorellino di cioccolato.