

# Tartelleta mela e cioccolato 100% cruda

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



# Tartelletta mela e cioccolato 100% cruda

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 8 torte monoporzione

## Da preparare il giorno prima:

Ganache montata  
**CARAMÉLIA 36%**

## Da preparare il giorno stesso:

Sciroppo  
Fondo croccante  
Mix di frutta secca  
Cupola di mela cruda

## Utensili per la preparazione:

Cerchi di 7,5 cm di diametro  
Stampi a semisfera di 4,5 cm di diametro

## SCIROPPO

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo: conservare in frigorifero fino al completo raffreddamento

50 g Zucchero semolato  
40 g Acqua

Mescolare lo zucchero e l'acqua. Scaldare leggermente, mescolando, fino a che lo zucchero non risulta completamente sciolto.

## FONDO CROCCANTE

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di riposo: 30 minuti

70 g Fiocchi di avena  
45 g Nocciole tostate tritate  
60 g Cioccolato  
**CARAMÉLIA 36%**

Sciogliere il cioccolato **CARAMÉLIA 36%** a 40°C e aggiungere le nocciole tritate e i fiocchi di avena. Mettere da parte il tutto.

## MIX DI FRUTTA SECCA

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di riposo: 3 ore

45 g Prugne secche denocciolate  
70 g Uvetta  
70 g Albicocche secche  
25 g Nocciole tostate  
25 g Mandorle grezze  
15 g Noci pecan  
½ **Baccello di vaniglia NOROXY**  
20 g Sciroppo (preparazione precedente)  
35 g Chocolat **CARAMÉLIA 36%**  
1 g Spezie per pan di zenzero

Mixare insieme tutti gli ingredienti secchi e lo sciroppo (preparazione precedente) fino a ottenere un impasto omogeneo. Sciogliere il cioccolato **CARAMÉLIA 36%** a 40°C e aggiungerlo all'impasto ottenuto nella fase precedente. Mettere da parte.

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

# Tartelletta mela e cioccolato

## 100% cruda (sequito)

### CUPOLA DI MELA CRUDA

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di riposo: 3 ore

- 110 g Mela Royal Gala Bio
- 12 g Succo di limone
- 20 g Sciroppo (preparazione precedente)
- 30 g Nocciole tostate tritate

Lavare accuratamente la mela, privarla del torsolo, quindi frullarla con il succo di limone e lo sciroppo (preparazione precedente) fino ad ottenere una composta.

Mescolare la composta ottenuta con le nocciole tritate. Versare 20 g di questo preparato in degli stampi a semisfera di silicone di 4,5 cm di diametro. Congelare per 3 ore.

### GANACHE MONTATA CARAMÉLIA 36%

Tempo di preparazione: 15 minuti

Tempo di riposo: 12 ore

- 65 g Panna liquida 35%
- 10 g Miele di acacia
- 95 g Chocolat **CARAMÉLIA 36%**
- 170 g Panna liquida 35% fredda

Far fondere il cioccolato **CARAMÉLIA 36%**. Scaldare il miele con i 65 g di panna liquida senza portare a ebollizione.

Versare in tre volte sul cioccolato **CARAMÉLIA 36%** fuso, mescolando energicamente con una spatola. Mixare con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione. Aggiungere progressivamente i 170 g di panna liquida fredda continuando a mixare.

Ricoprire con della pellicola a contatto. Lasciare riposare una notte in frigorifero.

### MONTAGGIO

Distribuire uniformemente 20 g di fondo croccante in ogni cerchio e mettere in frigorifero per 30 minuti. Quindi, stendere 35 g di mix di frutta secca per cerchio, direttamente sulla base croccante. Sformare subito con un coltello da cucina. Conservare nel congelatore per almeno 3 ore.

Sbattere la ganache montata con una frusta fino a ottenere una consistenza morbida, simile a quella della panna montata. Utilizzando una tasca dotata di una bocchetta unita da 16, versare 35 g di ganache montata per torta.

Sformare le cupole di mela cruda e disporle sulla ganache. Conservare in frigorifero per 3 ore, quindi lasciar scongelare la preparazione fino alla degustazione.

### Consiglio nutrizionale

Questa ricetta non richiede cottura. Inoltre si tratta di una ricetta zero waste perché le mele vengono utilizzate nella loro totalità.