Tartelletta mela e cioccolato 100% cruda

VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

©2022 Valrhona - Philippe Barret - L'École Gourmet Valrhona - Riproduzione vietata. Tutti i diritti riservati. Immagini non contrattuali.

ZERO RIFIUTI

100% CRUDO

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:	*Da preparare il giorno stesso:*	*Utensili per la preparazione:*
Ganache montata CARAMÉLIA 36%	Sciroppo	Cerchi di 7,5 cm di diametro
	Fondo croccante	Stampi a semisfera di 4,5 cm di diametro
	Mix di frutta secca	
	Cupola di mela cruda	

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 NOROHY**
- 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.

Tartelletta mela e cioccolato 100% cruda (seguito)

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.