

Amatika Cocco & Nocciole





Johann Vanier.

CHEF PASTELERO
LA PAV

BASE DI PAVLOVA VEGANA

300 g	Acqua	: Mescolare insieme l'acqua, le proteine di patata (Potatowhip) e la panna di soia (Soywhip).
10 g	Proteine di patata (Potatowhip)	: Montare come una meringa, aggiungendo gradualmente lo zucchero.
45 g	Panna di soia (Soywhip)	
600 g	Zucchero	
65 g	Zucchero vanigliato	

SALSA AL CIOCCOLATO

1000 g	AMATIKA 46%	: Sciogliere insieme il cioccolato e l'olio.
85 g	Olio di vinaccioli	: Utilizzare a circa 31°C.

GANACHE AMATIKA 46%

500 g	Crema di cocco	: Cuocere la crema di cocco e il glucosio fino a raggiungere quasi il bollore, quindi versare
390 g	AMATIKA 46%	: sul cioccolato e mescolare.
40 g	Glucosio	: Lasciare riposare durante la notte.

CREMOSO AMATIKA 46%

500 g	Latte di soia	: Cuocere la crema di cocco e la farina di mais come una crema pasticcera.
125 g	AMATIKA 46%	: Portare a ebollizione.
60 g	Farina di mais	: Versare sopra il cioccolato e l'olio di cocco, quindi mescolare.
28 g	Olio di cocco	: Lasciare riposare durante la notte.

PRALINATO AL COCCO

504 g	Cocco tostato in scaglie	: Tostare le nocciole a 165°C per 14 minuti (finché non diventano dorate).
285 g	Zucchero	: Cuocere il caramello a 175°C, quindi aggiungere il cocco caldo.
66 g	Glucosio	: Mescolare e terminare la cottura insieme, quindi raffreddare su un tappetino Silpat.
92 g	Acqua	: Una volta raffreddato il composto, aggiungere la vaniglia e il sale, mescolando.
1	Baccello di vaniglia di Tahiti	
3 g	Sale	

CREMOSO AL COCCO

250 g	Purea di cocco	: Cuocere la crema di cocco, la vaniglia, lo zucchero e la farina di mais come un crema pasticcera.
250 g	Crema di cocco	: Portare a ebollizione.
50 g	Liquore al cocco	: Aggiungere il liquore al cocco e l'olio di cocco, quindi mescolare.
1	Baccelli di vaniglia di Tahiti	: Lasciare riposare durante la notte.
50 g	Zucchero	
60 g	Amido di mais	
28 g	Olio di cocco	

MONTAGGIO

Immergere la base nella salsa di cioccolato e raffreddare in frigorifero per alcuni minuti.
Versare uno strato di ganache Amatika, riempire il centro con il pralinato al cocco, quindi cospargere con le nocciole tostate.
Versare il cremoso Amatika in modo da coprire il pralinato e formare una cupola.
Versare il cremoso al cocco, utilizzando una piattaforma girevole.
Guarnire con cocco fresco in scaglie, decorazioni di cioccolato, nocciole tostate, lincia commestibile e una foglia d'oro.

Che cosa pensa di Amatika?

Amatika è un cioccolato al latte dal sapore «intenso». Naturalmente, con una percentuale del 46% è possibile distinguere le note di cacao molto meglio rispetto a qualunque altro cioccolato al latte tradizionale. Le note di mandorla e nocciola gli conferiscono un sapore diverso, ma pieno di carattere. Per quanto riguarda la consistenza, l'ho trovato meno "lattiginoso", ma più leggero e regolare rispetto ad altri cioccolati al latte.

+ *la Parola dello Chef* +