



# Sapa Guanaja



*Jeremy Aspa*  
CHEF PASTICCERE FORMATORE  
VALRHONA

## GANACHE MONTATA GUANAJA

280 g Panna liquida 35 %  
35 g Glucosio  
35 g Zucchero invertito  
260 g GUANAJA 70%  
590 g Panna liquida 35 %  
1200 g **Peso totale**

Riscaldare la quantità minore di panna liquida, il glucosio e lo zucchero invertito. Versare progressivamente il composto caldo sopra il cioccolato sciolto. Mixare il prima possibile per completare l'emulsione. Aggiungere la seconda quantità di panna liquida fredda. Mixare ancora. Lasciar cristallizzare in frigorifero meglio se per una notte intera. Montare.

## CREMA INGLESE AL PEPE MAT-KHEN

330 g Latte intero  
330 g Panna liquida 35 %  
5 g Pepe mat-khen  
130 g Tuorli d'uovo  
65 g Zucchero semolato  
870 g **Peso totale**

Portare a ebollizione la panna con il latte e aggiungere il pepe Mat-Khen per un'infusione di circa 10 minuti. Portare di nuovo a ebollizione e versare sopra i tuorli precedentemente mescolati (senza imbianchire) con lo zucchero. Cuocere il tutto «alla rosa» a 84/85 °C, filtrare per togliere le bacche di pepe e utilizzare immediatamente.

## CREMOSO GUANAJA E PEPE MAT-KHEN

330 g GUANAJA 70%  
870 g Crema inglese al pepe mat-khen  
1200 g **Peso totale**

Fate un'emulsione versando gradualmente la crema inglese calda sul cioccolato fuso. Mixare il prima possibile per completare l'emulsione. Lasciar cristallizzare in frigorifero, possibilmente per tutta la notte.

## GELATO DI GUANAJA

1000 g Latte intero  
45 g Latte in polvere 0%  
90 g Zucchero invertito  
6 g Stabilizzante per gelato  
100 g Zucchero semolato  
270 g GUANAJA 70%  
1511 g **Peso totale**

Prelevare una parte di zucchero e mescolarla allo stabilizzatore. Riscaldare il latte, aggiungere il latte in polvere e gli zuccheri. A 30 °C incorporare lo zucchero semolato e lo zucchero invertito. A 45 °C aggiungere la miscela di zucchero/stabilizzatore e il cioccolato a pezzetti fuso. Pastorizzare a 85 °C nel cuocirema o in casseruola. Raffreddare rapidamente a 4 °C, lasciare maturare la miscela per 4-12 ore, quindi mescolare vigorosamente per avere una buona omogeneità. Frullare. Conservare a -18 °C e consumare a una temperatura di -10/12 °C.

## MARMELLATA DI MANDARINO

230 g Mandarini  
70 g Polpa di mandarini  
100 g Zucchero semolato  
6 g Pectina NH  
406 g **Peso totale**

Lavare e spazzolare i mandarini. Sbollentare tre volte in un grande volume di acqua. Sgocciolarli, tagliarli grossolanamente a cubetti e pesare la massa ottenuta. Prendere una parte di zucchero da mescolare con la pectina NH, quindi aggiungere i mandarini tritati. Aggiungere la polpa di mandarino e portare a ebollizione, poi aggiungere il resto dello zucchero mescolando vigorosamente. Cuocere per 5 minuti a ebollizione. Versare in un canditore e abbattere la temperatura

## PASTA FROLLA CACAO (à retrouver sur [essentiels.valrhona.com](https://essentiels.valrhona.com))

562 g

## SCORZE DI MANDARINO CANDITE

130 g Acqua  
160 g Zucchero semolato  
40 g Scorza di mandarino  
330 g **Peso totale**

Fare uno sciroppo con acqua e zucchero e portare all'ebollizione. Aggiungere i filetti di scorza di mandarino. Lasciare candire una notte nello sciroppo. Scolare prima dell'uso.

## MONTAGGIO E FINITURA

Realizzare la ganache montata, il cremoso, la crema di gelato, la marmellata e la pasta frolla. Stendere la pasta sablé con uno spessore di 2 mm, quindi ritagliare degli anelli del diametro esterno di 16 cm e con un diametro interno di 10 cm. Tagliare per ottenere delle «C». Per la decorazione di cioccolato. Stendere sottilmente della copertura fondente temperata fra due fogli chitarra. Riprodurre gli stessi anelli già realizzati con la pasta sablé, quindi trarfarli all'estremità (vedere foto). Con una piccola quantità di cremoso, incollare nel piatto la pasta sablé cotta. Deporre delle gocce alternando cremoso (circa 30 g) e ganache montata (circa 30 g). Posizionare la decorazione di cioccolato. Deporre nuovamente delle gocce di ganache montata (circa 15 g) e di cremoso (circa 15 g), quindi aggiungere delle punte di marmellata. Posizionare armoniosamente dei filetti di scorza candita e degli spicchi di mandarino a vivo. Decorare con un logo. Terminare con una quenelle di gelato.