

# 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.  
Abbatteere.  
Conservare a -18°C.

### CREMA INGLESE

- 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.