



Mariage de Saveurs



Evgeniya Sokolova

MAESTRO PASTICCIERE, PANETTIERA, CIOCCOLATIERA
GOLDEN GAZELLE CHOCOLATE, QATAR

Ricetta calcolata per 15 Barrette di cioccolato

GANACHE DI CIOCCOLATO E ANICE (MILLOT 74%)

170 g MILLOT 74%
180 g Panna 35% grassi
10 g Anice stellato
30 g Zucchero invertito
30 g Burro 82% grassi

- : Mettere la panna in un pentolino e portare a ebollizione.
- : Togliere la pentola dal fuoco, aggiungere l'anice stellato alla panna, coprire con un coperchio o con una pellicola e lasciare in infusione in frigorifero per 12 ore o per tutta la notte.
- : Una volta terminata l'infusione, filtrare la panna in un altro pentolino.
- : Aggiungere lo zucchero invertito e portare nuovamente a bollore.
- : Versare la panna sul cioccolato e mixare, realizzando un'emulsione.
- : Lasciare raffreddare al di sotto di 30-40°C prima di aggiungere il burro a poco a poco.
- : Raffreddare la ganache a 30°C.
- : Collocare la ganache all'interno dei gusci di cioccolato.
- : Lasciare riposare scoperto e a temperatura ambiente per 24 ore.

CARAMELLO ALL'ARANCIA

50 g Arancia in purea
70 g Panna 35% grassi
25 g Sciroppo di glucosio
120 g Zucchero
1 g Sale marino
1 Baccello di vaniglia
50 g MILLOT 74%
40 g Burro 82% grassi

- : In un pentolino, portare a ebollizione l'arancia in purea e metterla da parte senza lasciarla raffreddare.
- : In un pentolino separato, portare a ebollizione la panna, il sale marino, lo sciroppo di glucosio e il baccello di vaniglia.
- : Mettere da parte mantenendo caldo.
- : Versare lo zucchero in un altro pentolino e mescolare delicatamente fino ad ottenere un caramello.
- : Aggiungere la panna e l'arancia in purea e portare nuovamente il caramello a ebollizione.
- : Togliere dal fuoco e raffreddare a 80°C, quindi versare sul cioccolato.
- : Mescolare.
- : Raffreddare al di sotto di 30-40°C prima di aggiungere il burro a poco a poco.
- : Trasferire il caramello in una tasca e disporlo sulla ganache di cioccolato all'interno dei gusci di cioccolato.
- : Lasciare i gusci scoperti per 24 ore a temperatura ambiente prima di decorare con la frutta candita.

MONTAGGIO E FINITURA

Realizzare 15 gusci di cioccolato di forma rettangolare 3 x 8 cm (Millot 74%).
Preparare la ganache di cioccolato e anice e disporla nei gusci di cioccolato.
Lasciar riposare la ganache per 12 ore a temperatura ambiente.
Preparare il caramello all'arancia e collocarlo sulla ganache di cioccolato e anice all'interno dei gusci di cioccolato.
Lasciare i gusci scoperti per 24 ore a temperatura ambiente prima di decorare con la frutta candita.
Decorare la parte superiore delle barrette di cioccolato con arance candite, noci e/o pezzi di cioccolato secondo le proprie preferenze.