

100 ans
d'engagement

VALRHONA

BIGNÈ

Caraïbe cuore pralinato

UNA RICETTA REALIZZATA DALL'ÉCOLE GOURMET VALRHONA

Da preparare il giorno prima:

Ganache montata
CARAÏBE 66%

Da preparare il giorno stesso:

Pralinato mandorle/
nocciole 50%
Impasto per bignè

Utensili utilizzati:

Cerchio inox 5 cm di diametro
3 tappetini di silicone
perforati tipo SILPAIN
Teglie perforate
Bocchetta liscia
Bocchetta per guarnire
Scavino

RICETTA CALCOLATA PER 6 PORZIONI INDIVIDUALI

GANACHE MONTATA CARAÏBE 66%

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di riposo: 3 ore minimo

110 g Panna intera liquida 35% MG
13 g Miele
90 g CARAÏBE 66%
240 g Panna intera liquida 35% MG

Scaldare la panna e il miele fino a un leggero bollore. Nel frattempo, tritare il cioccolato **CARAÏBE 66%**. Versare la panna calda in tre tempi sul cioccolato tritato, mescolando con una spatola tra ogni aggiunta per creare un'emulsione. La consistenza deve essere lucida ed elastica.

Una volta aggiunta tutta la panna calda, mixare, quindi aggiungere la panna fredda e mescolare bene per incorporarla completamente.

Ricoprire con della pellicola a contatto e lasciar cristallizzare in frigorifero per almeno 3 ore.

Sbattere con lo sbattitore elettrico fino a ottenere una consistenza sufficientemente soda.

PRALINATO MANDORLE/NOCCIOLE E VANIGLIA

Tempo di preparazione: 30 minuti

100 g Mandorle bianche
100 g Nocciole bianche
2 Baccelli di vaniglia
135 g Zucchero semolato
35 g Acqua
2 g Fior di sale

Nel forno preriscaldato a 150°C, tostare le nocciole e le mandorle per 15 minuti.

Nel frattempo, preparare uno sciroppo con lo zucchero e l'acqua in una pentola a fondo spesso, fino a ebollizione.

Fuori dal fuoco, aggiungere la frutta secca tostata e mescolare per ricoprirla di sciroppo.

Cuocere a fuoco medio, sempre mescolando, fino a caramellare.

Versare su un foglio di carta da forno e lasciar raffreddare.

Grattare i baccelli di vaniglia per estrarne i semi.

Quando il composto sarà freddo, spezzettarlo e metterlo in un frullatore con i semi di vaniglia e il fior di sale.

Mixare fino ad ottenere una pasta della consistenza desiderata.

