



Oabika L'ORO DEL CACAO





Ritrovate in questo opuscolo dodici nuove golose ricette che mettono in risalto il concentrato di succo di cacao Oabika, sviluppate da un gruppo di maestri pasticcieri appassionati e creativi.

# Sommario

04 Presentazione di Oabika		16 Abysse	鑑	26 Granité Brésilien	<del>P</del>
06 Presentazione dei maestri p	oasticcieri	18 Babà Oabika	盉	28 Gelatina Oabika	思
OS Dessert Rapa Oabika	<u></u>	20 Tartelette Transparence	<u></u>	30 Ganache da stampo Oabika	思
10 Gelato puro cacao	<u></u>	Oabika  22  Madeleine Oabika		31 Pralina Oabika Nyangbo	
Dessert Banana Whisky Cacao e Oabika	<u></u>	24 Oabika Brew	 Ę		

Oabika, un nuovo ingrediente da lavorare in tutti gli ambiti della gastronomia













# Concentrato di succo di cacao 72º Brix

Oabika è un concentrato di succo di cacao, prodotto dalla mucillagine di cacao, la polpa bianca ancora poco valorizzata che protegge le fave nella cabossa.

Il suo profilo aromatico ricco di sfumature, che oscilla tra note fruttate e acidule, ci fa viaggiare nel cuore delle piantagioni alla scoperta del gusto unico ed eccezionale del frutto del cacao.

La sua consistenza di sciroppo e il suo colore ambrato ne fanno una materia d'eccezione, il nuovo ingrediente di punta dei pasticcieri e degli artigiani di tutto il mondo.

# Valorizzare una materia prima d'eccezione

Il succo fresco viene raccolto in modo sostenibile e responsabile direttamente nelle piantagioni di cacao in Ghana. Viene quindi filtrato, pastorizzato e ridotto delicatamente a 72 gradi Brix per ottenere un concentrato 100% proveniente dalla polpa di cacao.

Il suo nome, ispirato al corrispondente di "oro della cabossa" in lingua Twi – una lingua del Ghana – fa eco alla risorsa insospettabile e ancora poco valorizzata che è la mucillagine di cacao.

Valorizzando questa materia prima d'eccezione, Valrhona porta avanti il suo impegno per una filiera del cacao equa e sostenibile, trasformando un ulteriore elemento della cabossa e consentendo ai produttori di cacao di incrementare il reddito grazie alla vendita di questo prodotto.

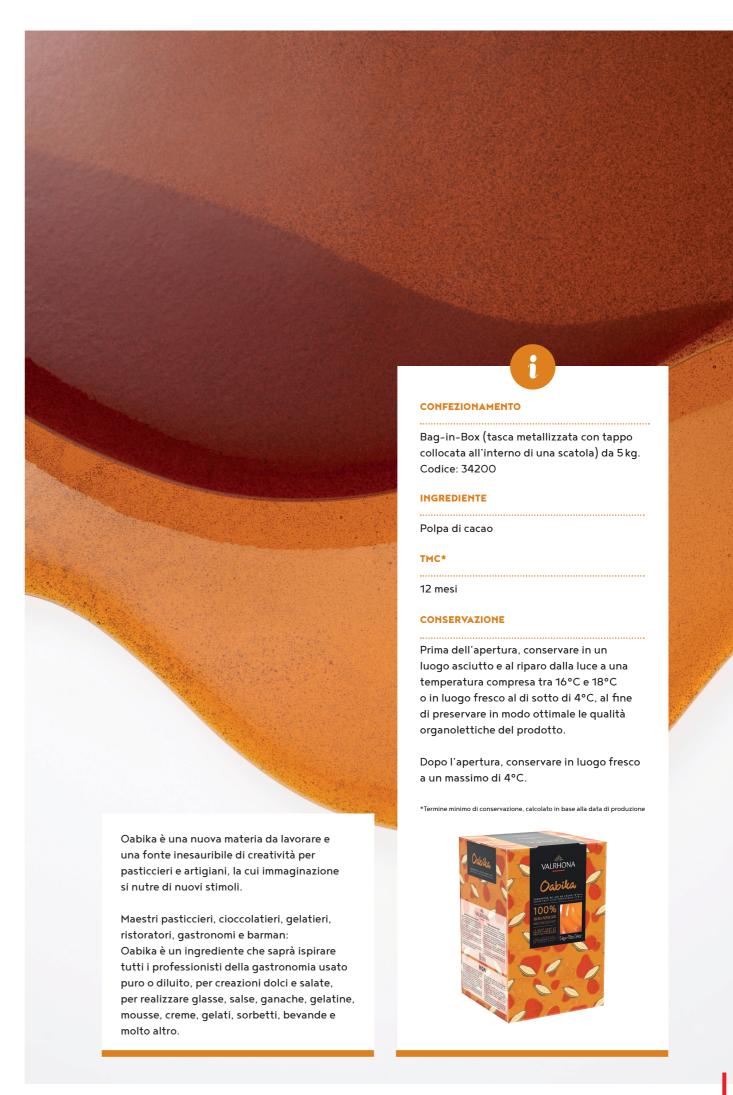


# Il gusto eccezionale del frutto del cacao

Assaggiare Oabika significa vivere l'esperienza del gusto eccezionale della cabossa: potente acidità e aromi sorprendenti. Un profilo ricco di sfumature, che oscilla tra sottili note di fermentazione, note fruttate di bacche acidule come il ribes nero e note più golose di confettura di frutta.

Oabika è un'ode all'evasione creativa. Il suo gusto unico ci fa viaggiare nel cuore delle piantagioni alla scoperta di un frutto misterioso, un tesoro d'eccezione nascosto all'interno della cabossa.

# La cabossa di cacao vista dall'interno FAVE MUCILLAGINE



# Presentazione dei maestri pasticcieri

# **Eric VERBAUWHEDE**

Eric è originario di Caen, nel
Calvados. Dopo gli studi da
privatista, si è specializzato in
cucina e in particolare nei dessert da
ristorante. "Le Petit Nice" (ristorante
a tre stelle di Gérald Passédat) a
Marsiglia, "Le Casadelmar" in Corsica
e "Le Chabichou" sono alcuni dei
ristoranti in cui ha lavorato prima di
arrivare da Anne-Sophie Pic ad aprile
2011 come secondo pasticciere e in
seguito come pasticciere esecutivo
del gruppo PIC. I suoi dessert
sorprendono per il gusto
e gli abbinamenti sempre inattesi.

# Jérémie RUNEL

Jérémie Runel, giovane pasticciere esperto e anticonformista, ha trascorso la sua infanzia nelle cucine di tre generazioni di grandi chef. Ma una volta adolescente, ha improvvisamente cambiato rotta e scelto di diventare pasticciere! Una disciplina rigorosa, che gli permette di mettere in pratica la sua creatività e fantasia senza limiti. Dopo quindici anni trascorsi in maison prestigiose al fianco di grandi maestri pasticcieri ("Fauchon", "Le Bristol", Valrhona), decide di partire alla ricerca del gelato d'eccellenza e si lancia nell'avventura "La Fabrique Givrée" che ad oggi conta dieci negozi.

# **David BRIAND**

Dopo un diploma in panetteria nel 2004, David frequenta vari corsi tra cui un corso per pasticcieri. Successivamente entra a far parte del prestigioso team di Oriol Balaguer "miglior maestro artigiano di Spagna" a Barcellona, dove acquisisce una vera esperienza. Dopo sei anni, di cui due come pasticciere esecutivo, decide di trasmettere le sue conoscenze entrando a far parte dell'École Valrhona come maestro pasticciere formatore nel 2014. Finalista del mondiale delle arti dolci nel 2016 con l'équipe francese, David ottiene il titolo di uno dei Meilleur Ouvrier de France nel 2019.

AR WHEN

Rémy HAVETZ

Autodidatta e senza alcun diploma

mondo della ristorazione durante la

sua esperienza nel ristorante "Le Val

d'Auge" nella regione di Lille. Si è poi

ha lavorato per diverse grandi maison

trasferito a Londra per nove anni e

("Alain Ducasse at the Dorchester",

ristoranti "La Bijouterie" e "Sapnà"

abbinamenti audaci e improbabili e

si impegna a dimostrare che nulla è

Ora, a Lione, il pasticciere dei

esplora, sperimenta e inventa

immune dal cambiamento.

"The Square", "Pollen Street Social").

di pasticceria, Rémy è entrato nel

# Victor DELPIERRE

Victor è un esperto e appassionato consulente di bevande da quando ha ricevuto il titolo di campione del mondo Coffee In Good Spirits nel 2013. Creatore di "La Cuisine des Boissons", questo artista ama collaborare con personalità del mondo della gastronomia per oltrepassare i confini del gusto e creare insieme rituali per servizi sorprendenti. Victor mescola gli universi, cambia le regole. La sua ricerca: preservare il nostro ambiente e la nostra salute divertendosi, in un piacere senza limiti ma rispettoso del nostro pianeta! Victor organizza sessioni di formazione e coaching in tutto il mondo e ha lanciato il suo canale YouTube volto a educare sul tema del "consumare meglio".

# **Baptiste SIRAND**

Dopo aver terminato gli studi e ottenuto il diploma di cucina nel 2012, Baptiste entra a far parte del ristorante 3 stelle Michelin di Anne-Sophie Pic a Valenza nel 2013, per la quale ha lavorato tre anni. Nel 2016 prosegue la sua esperienza al fianco di Philippe Rigollot ad Annecy. L'anno successivo, Baptiste si unisce al ristorante di Anne-Sophie Pic all'interno del "Beau Rivage Palace" a Losanna, in Svizzera. Lavorerà come maestro pasticciere fino a ottobre 2019, quando entra a far parte dell'École Valrhona come maestro pasticciere formatore.

# Frédéric BAU

Maestro pasticciere talentuoso e iconoclasta, il creatore dell'École Valrhona, oggi maestro pasticciere esploratore della Maison Valrhona, ha già firmato cinque libri di riferimento sul cioccolato. Curioso e appassionato, il maestro è anche autore di deliziose ricette. L'ispirazione non gli manca mai quando si tratta di rivoluzionare il repertorio. Per lui infrangere le regole è un dovere per far progredire la professione e anticipare i cambiamenti della società, ed è ciò che ha voluto dimostrare nel suo ultimo lavoro dal titolo "Golosità ragionata".

# Julia CANU

Appassionata di gastronomia e scienza fin da piccola, il mestiere di artigiano gelatiere è il sogno d'infanzia per Julia. Dopo un diploma di maturità scientifica, entra a far parte del dell'Institut Paul Bocuse di Ecully, per apprendere tutte le basi dei nostri mestieri: cucina, panetteria, pasticceria. Ma il sogno di Julia è quello di aprire il suo negozio e, dopo aver lavorato all'estero per grandi nomi della gelateria, torna a Lione per aprire i negozi "Único" e "Fresco" con l'aiuto del marito Tiago; da quattro anni mettono il loro savoir-faire al servizio dei produttori per sublimare i loro prodotti utilizzati per i gelati.

# Dessert Rapa Oabika









# Due maestri pasticcieri, una ricetta

"Lavorare in coppia è sempre molto interessante e motivante. Veniamo da due mondi diversi ed è arricchente combinare i savoir-faire rimanendo aperti a nuove idee. L'idea di mettere la rapa in un dolce è innovativa e funziona benissimo! Lo sviluppo di questa ricetta è stata una vera sfida e una fonte di ispirazione.

# Oabika in ricetta

"Abbiamo scelto di lavorare intorno al paese di origine del succo di cacao, il Ghana, Ouindi è stato naturale incorporare il cioccolato Nyangbo 68% nel dessert; le sue note forti di cacao leggermente tostate si abbinano perfettamente all'acidità di Oabika e contrastano meravigliosamente con la dolcezza della rapa. In questo dolce il gioco delle consistenze è fondamentale, per questo abbiamo lavorato il cacao in diverse forme, cremoso, croccante, sorbetto.... Per quanto riquarda l'aspetto, abbiamo deciso di rimanere in tema lavorando un dessert molto grezzo, terroso e dal colore piuttosto scuro. In questo dolce, Oabika è davvero come un condimento, insaporisce tutto il dessert per dare carattere."



### Ricetta calcolata per 24 pezzi.

# **BASE DI CREMA INGLESE**

310g Panna UHT 35% Portare a ebollizione la panna con il latte e versare sui tuorli precedentemente 310 g Latte intero UHT mescolati (senza montarli) con lo zucchero. 130g Tuorli Cuocere il tutto "alla rosa" a 84/85°C, filtrare e utilizzare immediatamente. 65g Zucchero semolato

# **CREMOSO NYANGBO**

750 g Base di crema inglese Quando la crema inglese è calda e filtrata, emulsionare con la spatola versando 290g NYANGBO 68% gradualmente sul cioccolato fuso.

Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione.

Lasciar cristallizzare in frigorifero.

## STREUSEL ALLE MANDORLE

80 g Burro disidratato 84% Tagliare il burro freddo a cubetti. 80 g Zucchero di canna Setacciare insieme le polveri. 80 g Farina 0 Aggiungere il burro e mescolare con uno sbattitore usando una frusta piatta. 80 g Farina di mandorle bianche Si formeranno delle piccole sfere. extra fine

Fermare l'impasto.

Conservare in frigorifero o nel congelatore fino al momento della cottura. Per la cottura, distribuire uniformemente lo streusel su una teglia e infornare a 150/160°C fino a ottenere un colore biondo caldo.

# TORRONCINO AL GRUÉ DI CACAO OABIKA

150 g Zucchero semolato Mescolare lo zucchero e la pectina, poi il burro, l'acqua e Oabika. 2,4g Pectina NH Cuocere il tutto a fuoco lento senza mescolare troppo fino ad amalgamare il tutto. 120g Burro disidratato 84% Lasciar sobbollire per qualche secondo. Aggiungere il grué di cacao e stendere il più sottile possibile tra due fogli. 10 g Acqua minerale 50g OABIKA Cuocere in forno a 180/190°C.

170g GRUÉ DI CACAO Lasciar raffreddare.

# **SORBETTO PACOJET OABIKA**

700 g Acqua minerale Portare a ebollizione metà della quantità d'acqua con Oabika.

300g OABIKA Incorporare l'acqua fredda restante e mixare Mettere in un recipiente Pacojet.

Conservare a 18°C. Mettere subito nel Pacojet

# **SALSA OABIKA**

100g OABIKA Mescolare Oakiba e l'acqua. 20 g Acqua minerale

### **OABIKOMB**

340 g Zucchero cristallino Cuocere tutto tranne il bicarbonato di sodio a 135°C. 110g Glucosio DE35/40 Setacciare il bicarbonato di sodio e incorporarlo al composto.

46g OABIKA Lasciar riposare lontano dal fuoco. 46 q Acqua minerale Lasciare riposare a temperatura ambiente.

18g Bicarbonato di sodio

# COMPOSTA RAPA E OABIKA

1000g Rape Sbucciare e tagliare le rape a dadini. Cuocere il tutto finché le rape non risultano cotte. 130 g Acqua minerale

150g OABIKA Mixare il tutto e setacciare.

Sale di Maldon

## PREPARAZIONE E FINITURA

Al centro del piatto, disporre un cerchio di 8 cm di diametro. Disporre la crema, coprire con lo streusel e il fior di sale di Maldon.

Disporre la composta di rapa sullo streusel.

Aggiungere sopra i pezzi di torroncino al grué.

Aggiungere una generosa quenelle di sorbetto Oabika.

Adagiare sulla quenelle qualche pezzo di Oabikomb.

Infine aggiungere un tocco di salsa Oabika a lato del dolce.

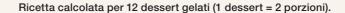
# Gelato puro cacao





Éric Verbanwhede







# **GELATO NYANGBO 68% OABIKA**

Per 4 kg di preparato

2,25 kg Latte fresco intero pastorizzato 592 g Panna da montare 35% MG

pastorizzata

ig NYANGBO 68%

520g OABIKA

240g GRUÉ DI CACAO

140g Tuorli freschi interi pastorizzati 133g Latte in polvere 1% MG

88g Zucchero di canna

9g Carrube Bio

5g Sale di Camargue

4g Baccello di vaniglia del Madagascar

Mettere in infusione il latte e la panna con il grué almeno 48 ore prima, mixando bene con un frullatore a immersione.

Preparare il gelato portando a 65°C il composto infuso e aggiungendo i tuorli d'uovo.

Aggiungere il latte in polvere, la carruba, lo zucchero, il sale e la vaniglia

precedentemente mescolati. Scaldare il tutto a 85°C.

Versare sul cioccolato fondente e mixare bene con un frullatore a immersione. Far raffreddare nell'abbattitore finché il composto non raggiunge i 3°C.

Aggiungere Oabika e mixare.

Conservare al freddo per 48 ore. Mixare e filtrare il grué di cacao con un colino.

Mantecare e riporre immediatamente nel congelatore.

# **RIPIENO GELATINA OABIKA**

480 g
 385 g
 9 g
 Agar-agar
 Cuocere il composto Oabika, acqua e agar-agar a 85°C.
 Far raffreddare, mescolare bene e versare su una teglia con carta chitarra.
 Lasciar riposare una notte in frigorifero quindi sformare e tagliare in brunoise.

# STREUSEL CACAO

325 g	Farina 0	Emulsionare il burro e lo zucchero in una ciotola usando la frusta piatta.
280g	NYANGBO 68%	Aggiungere la farina, il sale, il bicarbonato, il cacao in polvere e mescolare.
278 g	Burro intero	Aggiungere il cioccolato precedentemente fuso. Mescolare ancora e lasciar riposare
222 g	Zucchero di canna	per 1 ora in frigorifero.
108g	Zucchero semolato	Cospargere grossolanamente (tipo sabbia) su una teglia.
55 g	CACAO IN POLVERE	Infornare a 180°C per circa 8 minuti (a seconda della grandezza) per ottenere una
9 g	Bicarbonato di sodio	consistenza fondente, quindi lasciar raffreddare.
6 ~	Cala	

# MARMORIZZAZIONE OABIKA

-	Acqua OABIKA	Portare a 85°C il composto di acqua e <b>Oabika</b> quindi lasciar raffreddare per qualche istante lontano dal fornello.
•	Zucchero di canna	Aggiungere la miscela di carruba e zucchero di canna quando la miscela precedente
1,2g	Carrube	avrà raggiunto circa 65°C.
		Cupagra par 2 minuti a mattara da parta

### Cuocere per 2 minuti e mettere da pari

Una volta che la preparazione è fredda, mixare con un robot da cucina.

# PREPARAZIONE E FINITURA

Utilizzare uno stampo di cioccolato tipo "cabossa" per la presentazione.

Riempire mezza cabossa di cioccolato con circa 172 g di gelato al cioccolato fondente Nyangbo 68% - **Oabika**, marmorizzando con la marmorizzazione **Oabika**.

Conservare nel congelatore.

Sfornare 8 minuti prima di servire e guarnire con il ripieno di gelatina **Oabika** in brunoise e lo streusel al cacao. Terminare aggiungendo la seconda metà della cabossa in cioccolato.

# Due maestri pasticcieri, una ricetta

"Entrambi siamo costantemente alla ricerca di sapori nuovi e complessi attraverso dosaggi ragionati e giochi di consistenze: ecco perché abbiamo creato questa ricetta composta da una moltitudine di consistenze, in parte grazie a Oabika. Abbiamo deciso di rendere omaggio a questo meraviglioso frutto che è la cabossa, utilizzando la sua mucillagine (grazie a Oabika) e le sue fave (grazie al grué di cacao e al cioccolato fondente Nyangbo 68%)."

# Oabika in ricetta

"Oabika apporta una piacevole acidità che rinfresca il palato e fa venire l'acquolina in bocca come quando si assaggia il cioccolato. Il prodotto conferisce inoltre una consistenza più morbida al nostro gelato grazie al suo alto contenuto di fibre. È anche un dolcificante di ottima qualità nutrizionale e ambientale."

# Dessert Banana Whisky Cacao e Oabika





### STREUSEL NOCCIOLA CACAO

40 gBurro disidratato 84%Tagliare il burro freddo a cubetti. Setacciare insieme le polveri.40 gZucchero di cannaAggiungere il burro e mescolare con uno sbattitore usando una frusta piatta.45 gFarina di nocciole grezzeSi formeranno delle piccole sfere.0,5 gFior di saleFermare l'impasto. Conservare in frigorifero o nel congelatore fino al momento della30 gFarina 0cottura.

**10g CACAO IN POLVERE** Per la cottura, distribuire uniformemente lo streusel su una teglia e infornare a

150/160°C fino a ottenere un colore biondo caldo.

### STREUSEL RICOMPOSTO NOCCIOLA E GRUÉ DI CACAO

160 gStreusel Nocciola CacaoUna volta cotto e raffreddato lo streusel, pesarlo e tritarlo leggermente.40 gNYANGBO 68%Mescolarlo con la copertura sciolta e il grué leggermente tritato. Realizzare delle20 gGRUÉ DI CACAOpalline.

Conservare in frigorifero.

# **BASE DI CREMA INGLESE OABIKA**

120g Panna UHT 35% Portare a ebollizione la panna con il latte e versare sui tuorli precedentemente
 50g Latte intero UHT mescolati (senza montarli) con Oabika. Cuocere il tutto "alla rosa" a 84/85°C, filtrare
 74g OABIKA

# **CREMOSO NYANGBO 68% OABIKA**

250 g Base di crema inglese OABIKA
130 g NYANGBO 68% Quando la crema inglese è calda e filtrata, aggiungere la gelatina precedentemente
130 g Celatina in polvere 220 Bloom
10 g Acqua d'idratazione
130 g OABIKA
Quando la crema inglese è calda e filtrata, aggiungere la gelatina precedentemente
10 g come per
10 una ganache) per ottenere una consistenza liscia, lucida ed elastica. Per rendere
10 omogenea l'emulsione, mescolare il composto facendo attenzione a non incorporare
130 a lavorare ad una temperatura superiore a 35°C.
Lasciar cristallizzare in frigorifero.

# CRISTALLI GRUÉ OABIKA

Fondente
Cuocere il fondente, il glucosio e l'isomalto a 170°C. Stemperare con Oabika e il
grué, quindi versare su una teglia. Lasciar raffreddare.
Isomalto
GRUÉ DI CACAO
GRUÉ DI CACAO
OABIKA
Cuocere il fondente, il glucosio e l'isomalto a 170°C. Stemperare con Oabika e il
grué, quindi versare su una teglia. Lasciar raffreddare.
Macinare in polvere fine e conservare in luogo asciutto. Cospargere piccoli cerchi di
circa 8 cm di diametro su un tappetino siliconato. Far sciogliere in forno a 150°C per
2 minuti. Dargli forma all'uscita dal forno.

# COMPOSTA BANANA WHISKY

250 g Banana Mettere le banane in forno a 150°C con la buccia per circa 10/15 minuti a seconda della maturità. Lasciar riposare 10 minuti fuori dal forno. Sbucciarle poi mescolare unendo alle banane ancora calde la gelatina precedentemente reidratata e lo zucchero di canna. Concludere aggiungendo la vaniglia, **Oabika** e il whisky.

10 g Acqua d'idratazione
2 g Baccello di vaniglia del Madagascar

# BANANA INFUSA CON OABIKA

25g Whisky

100gBananaTagliare le banane a fette spesse circa 4mm e metterle sottovuoto con Oabika per100gOABIKA30 minuti o anche 1 ora a seconda della maturità. Scolare per qualche secondo su<br/>carta e versare.

# Dessert Banana Whisky Cacao e Oabika

(seguito)

# **GELATO OABIKA GRUÉ PACOJET**

250 g	OABIKA	Riscaldare i liquidi a 50°C quindi aggiungere a pioggia il composto di zucchero di
500 g	Latte intero UHT	canna, glucosio in polvere, latte in polvere, grué di cacao precedentemente ridotto in
200 g	Panna UHT 35%	polvere e stabilizzante. Portare a ebollizione. Aggiungere i tuorli, quindi pastorizzarli.
100 g	Tuorli	Versare in un recipiente Pacojet e congelare tra -18 e -25°C.
25 g	Latte in polvere 1% MG	Passare nel Pacojet e utilizzare entro 2 ore.
25 g	Glucosio in polvere DE33	
25 g	Zucchero di canna	
5g	Stabilizzante combinato	
25 a	GRUÉ DI CACAO	

MINI PE	RLE OABIKA	
50 g 1 g 2 g	OABIKA Acqua minerale Agar-agar Gelatina in polvere 220 Bloom Acqua d'idratazione	Far bollire l'acqua e <b>Oabika</b> con l'agar-agar e aggiungere la gelatina. Versare caldo con una tasca da pasticciere negli stampi "microperle" (tipo Silikomart(r) ref. 11608).
BISCOT	TO VIENNESE GRUÉ	
90 g	Tuorli	Montare i tuorli, le uova intere e la grande quantità di zucchero semolato con lo sbattitore.

90 g	Tuorli	Montare i tuorli, le uova intere e la grande quantità di zucchero semolato con lo sbattitore.
240 g	Uova intere	Montare gli albumi con la quantità più piccola di zucchero.
190 g	Zucchero semolato	Mescolare gli albumi montati con il primo composto e aggiungere la farina setacciata.
150 g	Albumi	Stendere su una teglia e cospargere con grué di cacao in polvere. Cuocere per
60 g	Zucchero semolato	7-8 minuti a 200°C.
120 g	Farina 00	
QB	GRUÉ DI CACAO	

BAGNA	OABIKA WHISKY	
50 g	Acqua	Portare a ebollizione tutti gli ingredienti, coprire con la pellicola e lasciare in infusione
50 g	OABIKA	per 30 minuti, quindi filtrare e utilizzare.
5g	Zenzero fresco	
10 g	GRUÉ DI CACAO	
5g	Liquore di cioccolato	
5g	Whisky	

# PREPARAZIONE E FINITURA

Intingere le strisce di biscotto viennese sul lato senza la polvere di grué. Adagiare una striscia sottile tagliata a punta, precedentemente intinta, e disporla a onda al centro del piatto. Versare dei punti di cremoso e di composta di banana al whisky. Aggiungere pezzi di streusel pressato e le scaglie di banana. Disporre una quenelle di gelato, quindi terminare con le mini perle Oabika e i cristalli.

# Due maestri pasticcieri, una ricetta

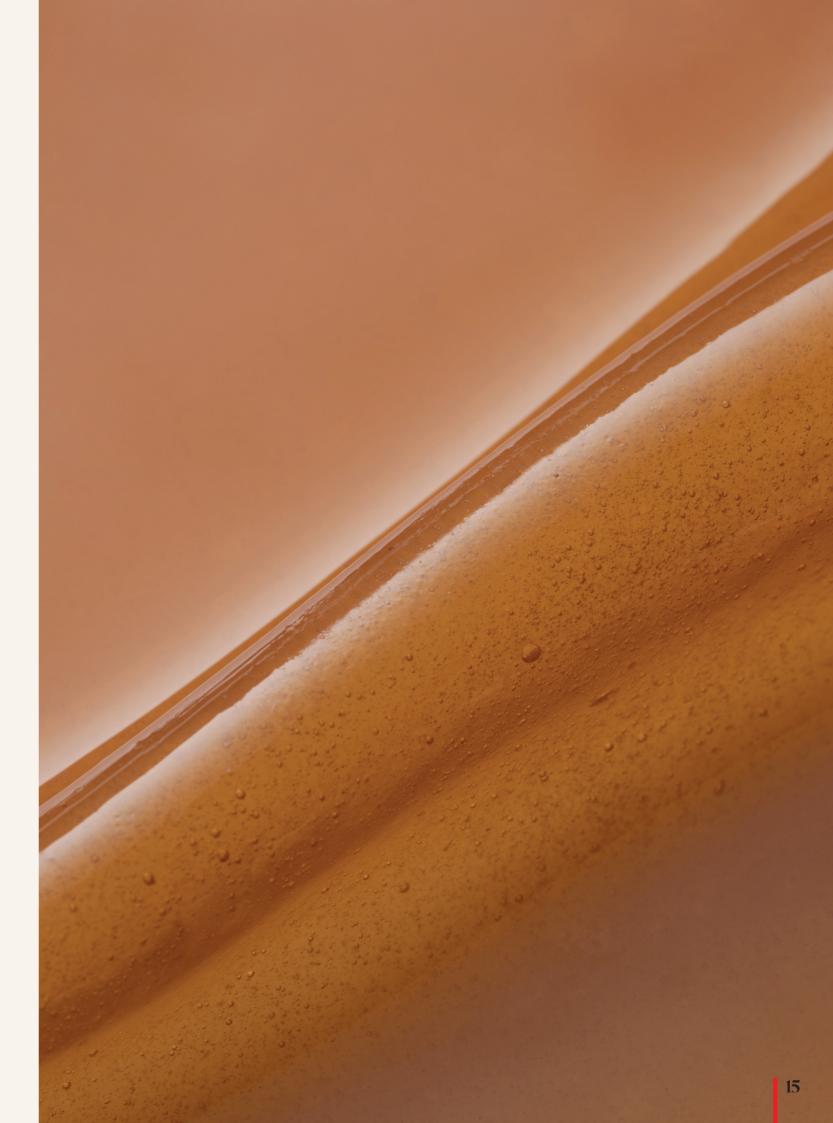
"Avevamo già lavorato insieme alla Maison Pic e avevamo un approccio comune sul dessert al piatto in termini di accordi e degustazione. "

# Oabika in ricetta

"Abbiamo deciso di puntare su gusti puri e integri, con gli aromi di cacao del grué, la golosa rotondità della banana che completa il gusto tropicale di Oabika e la punta di whisky che riporta un po' di complessità all'insieme con le sue note torbide e affumicate.

Il risultato è un buon equilibrio con poco zucchero aggiunto e una buona persistenza di sapori al palato. L'acidità è piacevole a fine pasto per sciacquare il palato e concludere il pasto in modo goloso scoprendo nuovi

L'idea generale è stata quella di trascrivere il più possibile il gusto intrinseco di Oabika e di metterlo bene in risalto rispetto ad altri prodotti all'interno di questo accordo di sapori: un gusto intenso, una fragranza tropicale e mielata con un'acidità vicina agli agrumi. Abbiamo cercato di esaltare il più possibile Oabika e di incorporarlo nelle diverse fasi come elemento dolcificante o guarnizione. Ciò che è interessante nell'approccio è che visivamente abbiamo l'impressione che le banane e le fave di cacao siano i prodotti di punta del dessert, mentre è proprio Oabika che tira fuori tutta l'intensità del gusto."



# Abysse











# COME UNA PANNA COTTA ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR

60 g	Latte parzialmente scremato Zucchero semolato Pectina X58	Diluire la pectina con lo zucchero semolato e tagliare finemente la vaniglia a pezzetti. Far bollire il latte con la vaniglia, coprire e lasciare in infusione per circa 10 minuti. Aggiungere con una frusta la pectina al latte ancora tiepido e portare a ebollizione.
1	Baccello di vaniglia del Madagascar	Filtrare e guarnire subito il fondo dei bicchierini di vostra scelta.
GELATINA DIAMANTE OABIKA		

# 150g OABIKA

100 g	OABIKA Acqua minerale Agar-agar	Portare a ebollizione la miscela degli ingredienti e versare fino ad ottenere uno spessore di circa 2 cm, lasciare rapprendere senza toccare e conservare in frigorifero dopo aver rivestito con la pellicola.
ACQUA AROMATIZZATA		

1 L	Acqua minerale	Lavare e sbucciare lo zenzero. Grattugiare finemente con una grattugia microplane
125 g	OABIKA	o simili, aggiungere all'acqua e infine all'infuso.
55 g	Zenzero fresco	Lasciare in infusione a temperatura ambiente per circa 2 ore e filtrare.
20 g	Infuso di ibisco, pesca, albicocca	Aggiungere <b>Oabika</b> e conservare al freddo.
	e mela (tipo Aquasummer di Kusmi	
	Tea®)	

# **SPUMA OABIKA**

150 g	Acqua minerale	Mettere gli ingredienti in un sifone. Aggiungere due cartucce di gas e scuotere.
150g	OABIKA	Riporre in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire, la mousse risulterà molto più
		hella e stahile

# **BASTONCINI AL GRUÉ DI CACAO**

	Farina 0 <b>GRUÉ DI CACAO</b> Burro	Tagliare il burro freddo a cubetti, mettere il tutto in uno sbattitore con frusta piatta e lavorare il composto. Non appena l'impasto inizia ad agglomerarsi, aggiungere gli albumi e finire di
0		impastare per qualche secondo.
100 g	Farina di mandorle grezze	Togliere dallo sbattitore e stendere subito tra due fogli di carta da forno con uno spessore di circa 6 mm.  Cospargere regolarmente di grué di cacao, coprire con carta e livellare ancora per schiacciare il grué nell'impasto e inserirlo.  Raffreddare prima di tagliare in bastoncini della dimensione desiderata.  Cuocere a 150/155°C.  Conservare in luogo asciutto.

# **ELISIR DI GUANAJA**

125 g	GUANAJA 70%	Mettere in infusione le fave Guanaja nell'acquavite a temperatura ambiente per
50 cL	Acquavite di frutta naturale a 40°	4 giorni. Filtrare con un setaccio o una carta da filtro per caffè.

# PREPARAZIONE E FINITURA

Guarnire i bicchierini trasparenti con circa 65 g di panna cotta alla vaniglia.

Riporli in un luogo fresco e conservarli per un massimo di 3 giorni, preferibilmente rivestiti con la pellicola.

Usando un coltello da cucina, rompere la gelatina diamante Oabika, per creare frammenti simili a cristalli di ghiaccio.

Adagiarli delicatamente intorno al bordo della panna cotta e contro il bicchiere.

Riempire con circa 60 g di acqua aromatizzata e coprire delicatamente al servizio con la spuma Oabika al sifone.

Servire con i bastoncini al grué di cacao e con lo shot all'elisir di Guanaja (da bere ghiacciato appena uscito dal congelatore).

# Due maestri pasticcieri, una ricetta

"Entrambi abbiamo deciso di allontanarci dai nostri mondi, il cioccolato per uno e il caffè per l'altro, per lavorare a progetti inediti e accettare una nuova sfida del gusto. Ognuno di noi ha portato la propria visione e la propria sensibilità verso i prodotti durante incontri e scambi incredibilmente arricchenti, inaspettati e golosi. All'inizio abbiamo deciso di non usare alcool nella ricetta ma poi, dopo il primo assaggio, abbiamo voluto aggiungere complessità per ottenere ancor più golosità. Il risultato è un generoso cocktail-dessert da bere e mangiare, che si presenta a strati e dalle consistenze golosa, fondente e croccante."

# Oabika in ricetta

"L'esperienza è completa e divertente e Oabika è l'ingrediente magico che accentua, esalta ed equilibra i sapori. Il dessert è un momento raro da vivere, deliziosamente rinfrescante, che ci porta in profondità nella cabossa e nel cuore di una piantagione di

# Babà Oabika







# Ricetta calcolata per 24 pezzi.

1,5 L Acqua minerale

220 g Zucchero di canna





# **IMPASTO PER BABÀ**

Mescolare la farina, le uova, il lievito e il fior di sale. Impastare.  Quando l'impasto inizia a staccarsi dai bordi, aggiungere gradualmente lo zucchero e poi il burro a temperatura ambiente.  Quando l'impasto è liscio, smettere di impastare.  Lasciare lievitare per 10 minuti.  Con una tasca, versare negli stampi imburrati.  Lasciare lievitare fino a quando l'impasto non raddoppia il suo volume quindi infornare a 160°C per circa 15 minuti.

Portare a ebollizione tutti gli ingredienti.

### **BAGNA OABIKA**

300 g	OABIKA	
GANACH	E MONTATA VANIGLIA-RUM	
210 g	Panna UHT 35%	Scaldare la quantità più piccola di panna, il glucosio, lo zucchero invertito e le scorze
20 g	Zucchero invertito	di lime, quindi filtrare.
20 g	Glucosio DE35/40	A poco a poco, versare il composto caldo sul cioccolato fuso.
150g	OPALYS 33%	Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
320 g	Panna UHT 35%	Aggiungere la seconda quantità di panna liquida fredda, quindi il rum.
_		***

2g Baccello di vaniglia di Tahiti Mixare nuovamente. 25 g Rum invecchiato Conservare in frigorifero e lasciar cristallizzare per almeno 12 ore.

Mettere da parte.

0,7 g Scorza di lime Montare fino a ottenere una texture sufficientemente consistente per essere lavorata con la tasca o con la spatola.

Portare a ebollizione l'Absolu Cristal nappage neutro con l'acqua.

# GLASSA NEUTRA ABSOLU DA SPRUZZARE

45 g	Acqua minerale	Spruzzare con una pistola da cucina a circa 80°C.
BRUNOISI	E ANANAS LIME	
150 a	Ananas Victoria	Shucciara a tagliara l'ananas a dadini molto niccoli, grattugiara i lima a mascolarli all

450g ABSOLU CRISTAL

CHANTIL	LY ALLA VANIGLIA	
140 g	Panna UHT 35%	Montare la panna ben fredda con i semi di vaniglia e lo zucchero.
11 g	Zucchero semolato	Conservare al fresco.

# PREPARAZIONE

0,2 pz. Lime

Preparare la ganache montata e l'impasto per babà.

2g Baccello di vaniglia del Madagascar

Disporre circa 24g di impasto per babà per stampo, lasciar lievitare fino a 3/4 dello stampo e infornare a 160°C per circa 20 minuti.

Mettere da parte.

Preparare la bagna e lasciare i babà in ammollo nello sciroppo caldo per circa 15 minuti. Lasciare sgocciolare.

Preparare la brunoise di ananas e disporne circa 5 g per ogni babà.

Su un tappetino siliconato, disporre la ganache montata utilizzando una bocchetta liscia da 20 (circa 30 g), spianare leggermente con un foglio chitarra, quindi congelare.

Applicare un velo di glassa neutra sulla ganache montata.

Disporre la ganache montata al rum sui babà.

# **DECORAZIONI E FINITURE**

Con del cioccolato Opalys 33% precristallizzato, realizzare dei punti su una striscia di foglio chitarra, ricoprire con un secondo foglio chitarra e premere. Separare i due fogli, quindi versare su un lato circa 3g di Oabika direttamente sul cioccolato. Ricoprire con il secondo foglio in modo tale che Oabika venga catturato tra le due gocce di cioccolato, quindi ritagliare con una fustella a 6cm di diametro. Lasciar cristallizzare in frigorifero. Disporre un disco sul piatto della ganache montata. Preparare la chantilly e con una bocchetta scanatala dressare un ciuffo sulle decorazioni.

# Due maestri pasticcieri, una ricetta

"Con Jérémie amiamo rivisitare i classici. Ecco perché abbiamo deciso di utilizzare Oabika in una ricetta iconica come il babà al rum.'

# Oabika in ricetta

"Le note acide e di miele di Oabika si sposano perfettamente con un rum invecchiato e il gusto tropicale dell'ananas. Oabika è presente nella bagna che, grazie alla morbidezza del babà, sprigiona tutti i suoi aromi. Abbiamo anche deciso di inserirlo semplicemente nella decorazione, il che permette di rafforzare ulteriormente il profilo aromatico di questo prodotto speciale."

# Tartelette Transparence Oabika













### Ricetta calcolata per 10 tartellette.

### **IMPASTO DOLCE ALLE MANDORLE**

220 gBurro disidratatoAmmorbidire il burro e setacciare le polveri, la farina e la farina di mandorle. Con una100 gUova intere (2)frusta piatta, unire al burro lo zucchero, il sale, la farina e la farina di mandorle, infine le60 gFarina di mandorleuova.180 gZucchero a veloAssicurarsi di non montare l'impasto.

120 gFarina 0Aggiungere la farina rimanente molto velocemente senza montare l'impasto.340 gFarina 0Stendere, coprire e mettere in frigo per una notte prima di laminare.3 gSale finoStendere l'impasto in tartelette di 8 cm di diametro e 2 cm di altezza.

Cuocere a 150/160°C massimo.

# **BISCOTTO MORBIDO ALLE MANDORLE**

120 gAcquaPortare a ebollizione l'acqua con l'amido e lo zucchero.12 gAmido di riso o fecola di maisNon appena la texture sarà liscia e lucida, togliere dal fuoco e aggiungere la farina50 gZucchero semolatodi mandorle e i 120 g di albumi.120 gAlbumiMontare gli albumi rimanenti con lo zucchero a becco d'uccello e mescolare100 gFarina di mandorledelicatamente al composto precedente.80 gAlbumiStendere a uno spessore di circa 1 cm e cuocere in forno a 180/190°C.60 gZucchero semolatoUna volta raffreddato, ritagliare dei dischi di 7 cm di diametro.

# CREMOSO LEGGERO ALLA MANDORLA

325 g Latte parzialmente scremato
15 g Zucchero semolato
2 g Pectina X58
30 g PASTA DI MANDORLE 70%
65 g INSPIRATION MANDORLA

Circa 40 g per tartelletta)

Diluire la pectina con lo zucchero.
Versare nel latte tiepido mescolando con la frusta per evitare i grumi di pectina.
Mescolare continuamente con una spatola fino a raggiungere l'ebollizione.
Emulsionare Inspiration mandorla con la pasta di mandorle a cubetti.
Mixare per qualche secondo per perfezionare l'emulsione e raggiungere una consistenza vellutata al palato.
Versare subito sul fondo delle tartellette rivestite di cioccolato bianco.

### **VELO DI OABIKA**

260 gAcquaMescolare gli ingredienti a freddo, portare a ebollizione. Versare circa 200 g in una260 gOABIKAvaschetta per realizzare successivamente le briciole di Oabika e versare subito il1 gGomma di carrubaresto su una teglia di acciaio inox, avendo cura di inclinarla bene per ottenere un velo1,5 gKappail più sottile possibile.

(15 g briciole di OABIKA per tartelletta)

Se necessario, e per facilità d'uso, preriscaldare la teglia in forno affinché la gelatina si rapprenda meno rapidamente.

## PREPARAZIONE E FINITURA

Cuocere i fondi delle tartellette a 150/155°C per ottenere un colore dorato e soprattutto per conservare più a lungo la croccantezza in vetrina. Il velo e le briciole di **Oabika** sono pronte in frigorifero e ricoperte di pellicola trasparente.

Spennellare le tartellette con della copertura Ivoire fusa, adagiare subito i dischi di biscotto morbido alle mandorle, premere bene per farli aderire.

Mettere a cristallizzare al freddo e nel frattempo preparare il cremoso alle mandorle.

Guarnire le tartellette fino all'orlo con il cremoso alle mandorle ancora tiepido.

Lasciar rapprendere in frigorifero per circa 1 ora.

Adagiare sopra degli spicchi di clementine o altri frutti a vostra scelta, guarnire con le briciole di Oabika.

Disporre il velo di Oabika per teminare te tartellette.

# Oabika in ricetta

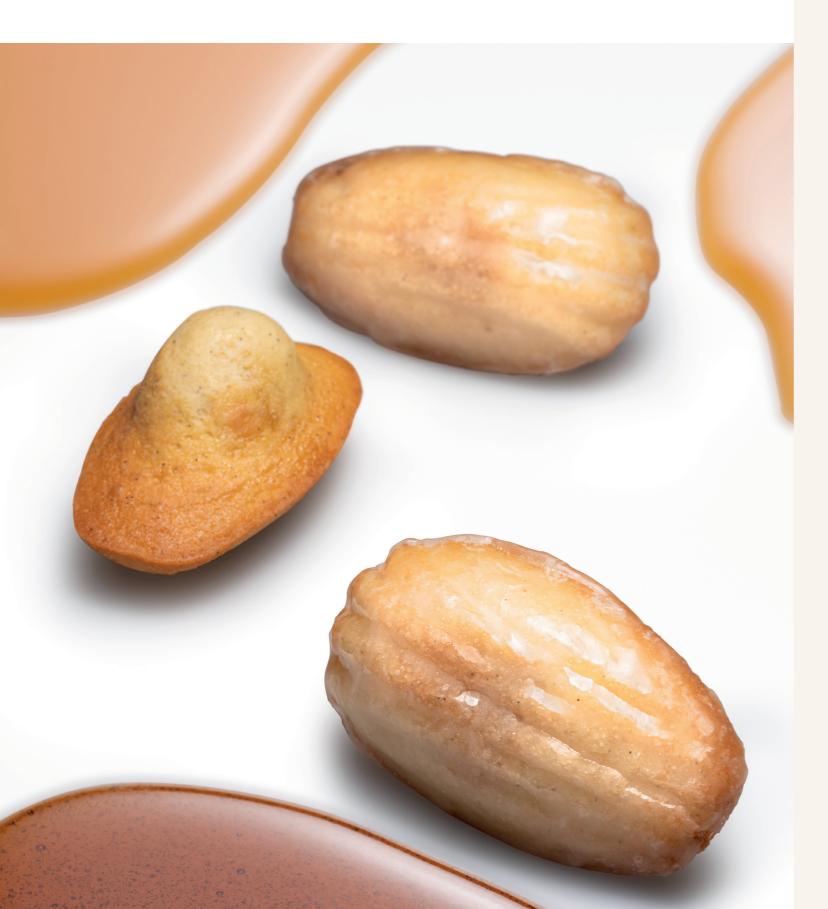
"Questa creazione è stata pensata per farvi scoprire il gusto poco conosciuto del frutto della pianta del cacao. Ancora lontano dalle note che conosciamo, ci accompagna verso profili fruttati, aciduli, esotici e floreali. La dolcezza elegante della mandorla si sposerà perfettamente con il profilo di Oabika."

# Madeleine Oabika





David Briand



# Ricetta calcolata per 30 pezzi.



# PREPARATO PER MADELEINE

**300 g** Farina 0 Setacciare insieme la farina e il lievito chimico.

10g Lievito chimico Mescolare a mano con una marisa o in una planetaria munita di foglia le uova con lo

**265 g Uova intere** zucchero, il sale, la scorza di limone e la vaniglia.

240 g Zucchero semolato Aggiungere le polveri setacciate, il latte e il burro fuso caldo a 45/48°C (la temperatura

2,5 g Sale è importa

**3,5g** Scorza d limone Conservare al fresco e non utilizzare prima di 24 ore.

1g Baccello di vaniglia del Madagascar

60g Latte intero UHT

125g BURRO LIQUIDO CHIARIFICATO

# **GLASSA MADELEINE OABIKA**

60 g Zucchero a velo Setacciare lo zucchero a velo e mescolare insieme tutti gli ingredienti.

385g Acqua minerale

60g OABIKA

# PREPARAZIONE E FINITURA

Preparare l'impasto per madeleine e guarnire gli stampi per 3/4.

Cuocere a 170°C per circa 12 minuti.

Guarnire con Oabika all'uscita dal forno.

Lasciar raffreddare.

Preparare la glassatura, scaldare leggermente e glassare la parte inferiore delle madeleine.

Passare qualche minuto in forno ad asciugare.



# Due maestri pasticcieri, una ricetta

"Ancora una volta abbiamo voluto rivisitare una ricetta classica e abbiamo scelto di lavorare con la madeleine, una ricetta semplice e tanto golosa!"

# Oabika in ricetta

"La madeleine è una delle prelibatezze più semplici che possano esistere ed è per questo che abbiamo scelto di associarla a Oabika per creare, grazie al ripieno caldo e alla glassatura, una versione ancora più golosa senza snaturare il gusto di Oabika."

# Oabika Brew







Ricetta calcolata per un bicchiere.

# CAFFÈ FREDDO

35 g Caffè macinato grossolanamente

500 g Acqua filtrata

50 g Zenzero fresco sbucciato e tagliato a pezzetti

Mettere in infusione gli ingredienti a freddo (metodo Toddy).

In alternativa al metodo Toddy, mescolare tutti gli ingredienti in un contenitore

e lasciare macerare per 6 ore. Filtrare attraverso un panno.

# WHISKY TORBATO AFFUMICATO AL GRUÉ DI CACAO

250 g Whisky tipo Sequoia biologico leggermente torbato

80g GRUÉ DI CACAO tostato

80 g Tralcio di vite tostato

Caramellare con il cannello il grué di cacao e i tralci di vite. Versare il whisky sul grué di cacao e sui tralci tostati.

Lasciar raffreddare.

Mettere il tutto in una tasca sottovuoto.

Cuocere a 45°C per 4 ore.

Eseguire una doppia filtrazione con colino e carta da filtro.

Variante: chiedete consiglio a un enologo, saprà guidarvi nella scelta di un whisky torbato e affumicato del tipo "Caol Ila® 18 anni": una torba molto affumicata che diventa leggera nel tempo, note di mandorla dolce e un persistente gusto affumicato

in bocca.

# \*INFUSIONE DI TÈ NERO

400 g Acqua filtrata

6g Tè nero lapsang souchong

Mescolare 6 g di tè in 400 g di acqua e lasciare in infusione a temperatura ambiente

Filtrare attraverso un panno.

# PREPARAZIONE E FINITURA

Versione alcolica: Versare nel bicchiere 3 cL di whisky torbato affumicato al grué di cacao, 10 cL di caffè freddo e 2 cL di Oabika. Completare con 10 cL di birra tipo IPA. Mescolare e servire.

Versione senza alcol: Per una variante non alcolica, sostituire il whisky torbato affumicato al grué di cacao con un infuso di tè nero\*. Versare nel bicchiere 5 cL di infuso di tè nero, 7 cL di caffè freddo e 2 cL di Oabika. Mescolare e servire.

# Due maestri pasticcieri, una ricetta

"Abbiamo trovato un accordo fin da subito, senza bisogno di confrontarci a lungo. Abbiamo capito i nostri rispettivi mondi e subito dopo, spontaneamente, il whisky torbato, la birra e il caffè sono stati al centro della discussione. Abbiamo lavorato sul gusto per dosare l'affumicato, il torbato e l'acidità della ricetta. Ciò che fino a quel momento avevamo solo immaginato, si era perfettamente realizzato. Questa bevanda è ultra rinfrescante, leggera ed esplosiva con il suo finale affumicato e leggermente torbato. Con il suo aspetto di birra scura, ci si immagina una bevanda corposa, ma è in grado di incontrare facilmente il gusto di tutti grazie alla sua combinazione di sapori."

# Oabika in ricetta

"Oabika è usato qui come legante, l'ingrediente che equilibra, rifinisce e potenzia la bevanda."



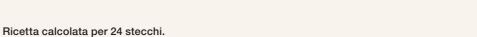
# Granité Brésilien





Térémie Runel







# INSERTO TATIN ANANAS OABIKA

650 g Polpa di ananas tagliata a cubetti di 2 cm Iniziare preparando un caramello a secco con lo zucchero di canna, poi tostare i cubetti di polpa di ananas.

155 g OABIKA Una volta ben tostati, decuocere con Oabika e mescolare il tutto fino ad ottenere

**65 g Zucchero di canna** un composto omogeneo.

Versare in piccoli stampi ad inserto (tipo ghiacciolo) e immergervi il bastoncino.

Mettere in freezer per almeno 30 minuti.

Sformare e conservare in freezer.

# **GUARNIZIONE DI ANANAS TOSTATO OABIKA**

85 g Ananas fresco tagliato a brunoise
 50 g OABIKA
 Saltare la brunoise di ananas fresco insieme ad Oabika e adagiarla subito su una piccola teglia con carta da forno.

Conservare al fresco.

# **GRANITÉ OABIKA**

1LAcqua mineraleMescolare l'acqua con Oabika, versare 1 cm di composto negli stampi per ghiaccioli335gOABIKAe riporre in freezer.

# PREPARAZIONE E FINITURA

Dopo aver messo il granité Oabika per 10 minuti nel freezer, aggiungere il ripieno di ananas tostato Oabika e versare altro granité Oabika, quindi inserire l'inserto tatin di ananas Oabika congelato e finire versando il granité Oabika un'ultima volta.

# Due maestri pasticcieri, una ricetta

"Quando abbiamo assaggiato per la prima volta il prodotto, abbiamo capito subito che aveva un sapore unico. Abbiamo quindi voluto conservarlo, senza snaturarlo attraverso un processo complesso o abbinandolo a prodotti che andassero a coprirlo. Forti della nostra esperienza di artigiani gelatieri, sempre alla ricerca dell'ultima innovazione e rispettosi delle materie prime che utilizziamo, abbiamo voluto evidenziare Oabika attraverso una ricetta di "ghiacciolo", un modo originale per esaltare il gusto fresco della cabossa che si trova su alcune spiagge del Brasile."

# Oabika in ricetta

"Oabika è un prodotto nobile e sensibile. La sua acidità distintiva, ancora sconosciuta in Europa, è evidenziata e sfumata grazie a un ripieno di ananas tostato che riporta note golose e di confettura senza coprire la freschezza della ricetta. Oabika porta note gustative esotiche, una tipica acidità che fa venire l'acquolina in bocca: è un invito a viaggiare."

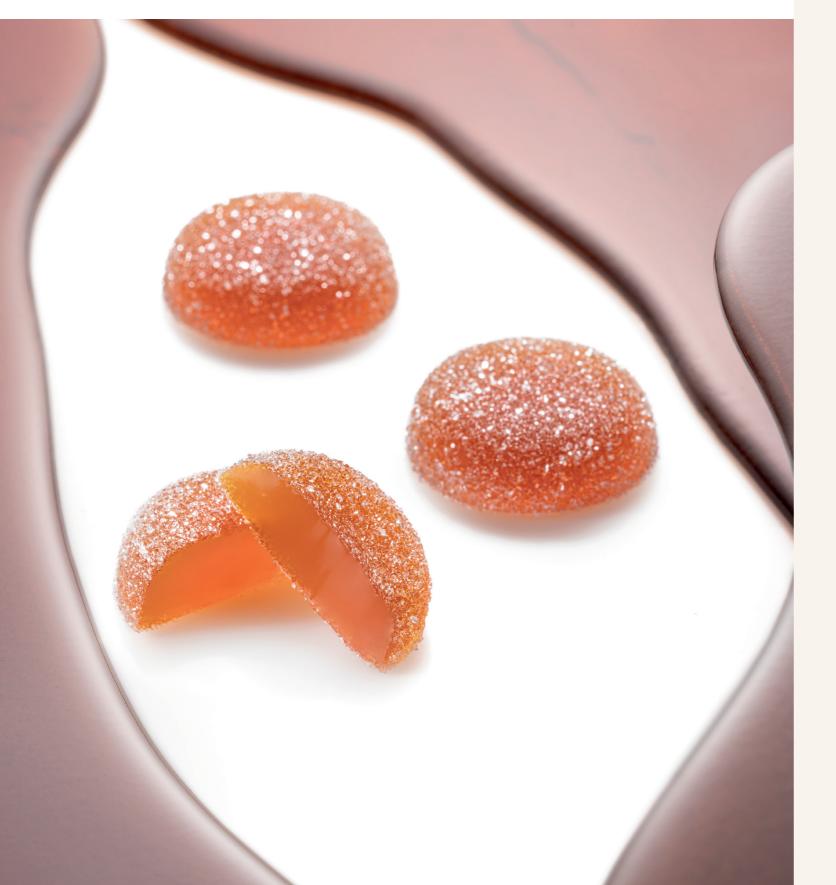
VALRHONA: Oabika (34200).

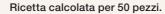
# Gelatina Oabika











# **GELATINA OABIKA 74°B**

200 g Acqua minerale

180g OABIKA

25g Zucchero semolato 5g Pectina gialla

130 g Zucchero semolato

Scaldare l'acqua con Oabika.

A 40°C aggiungere il composto di pectina con la piccola quantità di zucchero.

Portare a ebollizione prima di aggiungere lo zucchero restante.

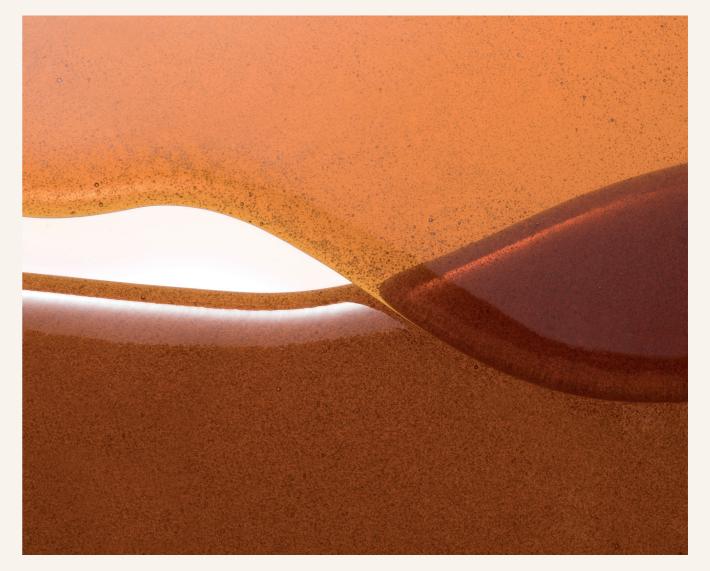
Cuocere a 108°C, ovvero a 74°Brix circa.

Versare nelle impronte in silicone.

Passare nello zucchero semolato dopo 24 ore di gelificazione

# Oabika in ricetta

"Con questa ricetta abbiamo voluto lavorare su una pasticceria semplice, durevole nel tempo, preservando il carattere di questo prodotto unico. La composizione di Oabika ha quindi permesso di ottenere una gelatina meno dolce di una pasta di frutta, con note floreali, una freschezza e una naturale acidità proprie della concentrazione di Oabika. Il colore ambrato di Oabika si conserva e la cottura a 74°B offre una consistenza ideale per la degusta-



29 VALRHONA: Oabika (34200).









# Ganache da stampo Oabika

Una ricetta dell'École Valrhona







Bajotiste Sirand



# Pralina Oabika Nyangbo

Una ricetta dell'École Valrhona







Togliere dal quadro, spennellare con del cioccolato e ritagliare della forma desiderata.



Baptiste Sirand

Calcolata per 240 pezzi.

# **GANACHE DA STAMPO OABIKA**

500 g Panna UHT 35% Scaldare la panna, Oabika e il glucosio DE60 a 70°C.

Versare gradualmente il composto caldo sul cioccolato e il burro liquido chiarificato non sciolto.

Mescolare "in tondo" al centro della preparazione con una spatola per creare un nucleo elastico e lucido.

Questa texture deve essere conservata fino a fine preparazione.

PREPARAZIONE E FINITURA

Spruzzare gli stampi con del burro di cacao rosso temperato (30-32°C) con l'aiuto di un compressore regolato a bassa pressione per ottenere un effetto maculato.

Raschiare l'eccesso e lasciare cristallizzare.

Quindi modellare con la copertura Nyangbo 68% precristallizzata.

Capovolgere e lasciar colare il cioccolato per qualche istante, quindi rifinire.

Sgocciolare gli stampi tra 2 righelli e, prima della completa cristallizzazione, rifinire le semisfere.

Lasciar cristallizzare.

Guarnire con la tasca le praline modellate con la ganache Oabika a 30/32°C (6g circa).

Lasciar cristallizzare per 24 ore a 17°C e 60% di umidità.

Per sigillare, decristalizzare i bordi delle semisfere con una pistola termica, quindi otturare con della copertura Nyangbo precristallizzata. Ciò garantirà una perfetta sigillatura.

Suggerimento: Perché la parte inferiore delle praline sia ben liscia, posizionare uno strato sottile di copertura temperata, poi ricoprire immediatamente con un foglio chitarra e stendere con l'aiuto di un triangolo avendo cura di rimuovere eventuali bolle d'aria.

Lasciar cristallizzare a 17°C poi togliere dallo stampo.

# Oabika in ricetta

"Una ganache cremosa e fondente che combina l'equilibrio tra le note di cacao date da Nyangbo 68% e l'acidità fornita da Oabika, il tutto in un guscio croccante

Un gioco di equilibri reso possibile dal profilo aromatico unico di Oabika."

Ricetta calcolata per 1 cornice di  $34\,\mathrm{cm} \times 10\,\mathrm{mm}$ . Ricetta calcolata per 165 pezzi.

# **GELATINA OABIKA 78°B**

360 g	Acqua	Scaldare l'acqua con Oabika.
320 g	OABIKA	A 40°C aggiungere il preparato di pectina con la quantità più piccola di zucchero.
44 g	Zucchero semolato	Portare a ebollizione prima di aggiungere lo zucchero restante.
9 g	Pectina gialla	Cuocere a 109°C, ovvero a 78°Brix circa.
230 a	Zucchero semolato	

# GANACHE DA QUADRO OABIKA NYANGBO

220 g	OABIKA	Scaldare la panna con <b>Oabika</b> a 75°C e versarne metà sulle fave di cioccolato.
340 g	Panna UHT 35%	Mescolare con una spatola, aggiungere il resto della panna, e mixare per completare
480 g	NYANGBO 68%	l'emulsione.
		Versare la ganache ad una temperatura di 34/36°C in un quadro precedentemente
		incollato su un foglio chitarra rivestito con della copertura.
		Lasciare cristallizzare per 24-36 ore a 16/18°C con il 60% di umidità.

# PREPARAZIONE E FINITURA

Versare la gelatina di frutta in una cornice 34×34cm, alta 4mm su un silpat.

\_asciar raffreddare.

Sovrapporre un quadro di 6 mm di altezza sulla gelatina di frutta e versare la ganache al cioccolato.

Lasciare cristallizzare per 24-36 ore a 17°C e 60% di umidità.

Una volta che la ganache si sarà cristallizzata, ricoprire entrambi i lati della cornice con una copertura fondente pre-cristallizzata e ritagliare alla chitarra dei rettangoli di 15×30 mm.

Ricoprire con copertura fondente e, rimosse dal tappetino, cospargere di cacao in polvere ogni pralina e ricoprire con un foglio chitarra esercitando una leggera pressione su ogni pralina.

Lasciar cristallizzare.

# Oabika in ricetta

"L'acidità e il sapore del miele fanno di Oabika un prodotto unico che risveglia e dona grinta alle ricette. Abbiamo lavorato una gelatina Oabika sulla base e una ganache Nyangbo-Oabika sulla parte superiore, il tutto ricoperto con Nyangbo 68%."

# Oabika L'ORO DEL CACAO

