

Pancakes con pepite di cioccolato e salsa al caramello



Pancakes con pepite di cioccolato e salsa al caramello

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'*École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 15 pancakes.

IMPASTO PER PANCAKES

40g	Tuorli
60g	Albumi
150g	Latte intero
125g	Farina T55 o T80
6g	Lievito chimico
25g	Zucchero di canna
3g	Sale
½	Baccello di vaniglia
80g	PEPITE DI CIOCCOLATO (FONDENTI e/o AL LATTE)

IMPASTO PER PANCAKES

Mescolare il sale, lo zucchero di canna, i semi di vaniglia e aggiungere la farina e il lievito chimico setacciati.

In seguito, aggiungere i tuorli e il latte. Mescolare il tutto.

Aggiungere le **PEPITE DI CIOCCOLATO (FONDENTI e/o AL LATTE)**. Montare gli albumi a neve e incorporarli delicatamente al composto precedente.

CARAMELLO ACERO E CIOCCOLATO AL LATTE

135g	Sciroppo d'acero
135g	Panna intera liquida
¼	Baccello di vaniglia
85g	Cioccolato JIVARA 40%

CARAMELLO CON SCIROPPLO D'ACERO E CIOCCOLATO AL LATTE

Scaldare la panna liquida con i semi di vaniglia.

Cuocere lo sciroppo d'acero a 115-120°C.

Stemperare il caramello versando poco a poco i 135g di panna calda alla vaniglia.

Lasciare raffreddare il composto a 80°C circa e versarlo in tre volte sul cioccolato **JIVARA 40%** fuso.

Mixare con un frullatore a immersione.

MONTAGGIO

Preparare il caramello con sciroppo d'acero e cioccolato **JIVARA 40%** e metterlo da parte.

Una volta che l'impasto per pancakes è pronto, cuocerlo in una padella calda e unta.

Degustare i pancakes ricoperti di caramello con sciroppo d'acero e cioccolato **JIVARA 40%**, aggiungendo un po' di frutta secca tritata e/o della frutta fresca di stagione.

I consigli dei maestri pasticciieri

Potete preparare i pancakes in anticipo e congelarli.

Il giorno della degustazione scaldateli per 5 minuti.

Il caramello di sciroppo d'acero può essere preparato in anticipo e conservato in frigorifero.

Basta farlo intiepidire prima della degustazione.