



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

# Ground chocolate

---

RICETTARIO

BEVANDE AL CIOCCOLATO: UNA NUOVA ESPERIENZA





## Bevande al cioccolato: una nuova esperienza tutta da gustare

---

Valrhona reinventa la bevanda al cioccolato con una gamma di cioccolati appena grattugiati pronti all'uso. Cioccolati a base di fave di cacao 100% tracciabili fino al produttore. La gamma propone un cioccolato fondente pura origine Ghana, dal profilo aromatico dolce e speziato, e un cioccolato fondente pura origine Grenada, che si distingue per il suo profilo equilibrato e le sue note di frutta matura.

Il Ground chocolate è un invito alla creatività e a rinnovarsi su una preparazione come la bevanda al cioccolato per sorprendere e offrire nuove esperienze. Potete aggiungere un tocco di genuinità anche ai vostri biscotti, gelati, pasticcerie e snack grazie al formato grezzo del Ground chocolate.

**“Mi piace l'intensità dei suoi aromi  
e la consistenza cremosa fornita  
dal burro di cacao.”**

Quentin Jacquemaire,  
barista formatore



## SOMMARIO

---

IN COLLABORAZIONE CON QUENTIN JACQUEMAIRE E CRAIG ALIBONE

**P 6**

.....

PRESENTAZIONE DELLA GAMMA

**P 10**

.....

RICETTE DI BASE

**P 12**

.....

PROFILI AROMATICI NELLE BEVANDE

**P 14**

.....

UTILIZZO DEL PRODOTTO

**P 16**

.....

LATTE ART

**P 20**

.....

RICETTE CREATIVE

**P 22**

.....

PER ACCOMPAGNARE LE VOSTRE BEVANDE

**P 38**

## IN COLLABORAZIONE CON QUENTIN JACQUEMAIRE E CRAIG ALIBONE

Valrhona ha voluto collaborare con i suoi clienti e ha lavorato con due esperti complementari nel mondo delle bevande e del cioccolato. Quentin Jacquemaire, barista formatore presso la torrefazione del caffè Coutume a Parigi e Craig Alibone, maestro pasticciere inglese che ha aperto la sua sala da tè a Bodø in Norvegia.

*Quentin Jacquemaire*

BARISTA FORMATORE COUTUME

### Buongiorno Quentin, puoi presentarti in due parole?

Mi chiamo Quentin, da circa tre anni sono barista per i caffè Coutume e da poco più di un anno e mezzo formatore per clienti professionisti. Vorrei trasmettere il nostro savoir-faire a tutti i clienti che vogliono servire il caffè Coutume nei loro locali. Qualche volta assisto anche il torrefattore durante i nostri laboratori di torrefazione.

### Perché sei diventato barista?

Sono diventato barista per amore del caffè, che prima di tutto mi ha affascinato per il suo gusto. Volevo anche saperne di più su questo prodotto universalmente conosciuto ma di cui si conosce ancora poco della natura, storia e provenienza.

### Cosa ami di più del tuo lavoro?

Quello che amo del mio lavoro di barista è far scoprire alle persone una bevanda che crediamo di conoscere già e svelarne degli aspetti molto diversi da quelli a cui siamo abituati nella nostra quotidianità. L'idea è di farne una vera esperienza aromatica durante la degustazione. Ho anche la fortuna di far parte di un piccolo team dove posso vedere molti aspetti diversi della filiera di produzione dello specialty coffee, come ad esempio la selezione dei chicchi di caffè verdi, la loro torrefazione, distribuzione, estrazione, ecc.

### Quali sono le sfide del tuo lavoro?

La sfida principale del mio lavoro di barista è sempre quella di mantenere un elevato standard di qualità nelle bevande che prepariamo.

### Quale sarà l'offerta di bevande al cioccolato tra dieci anni?

Oggi, nei caffè Coutume proponiamo alla carte un cioccolato fondente in due formati: piccolo e grande. Penso che tra qualche anno anche per il cioccolato dovrebbe esserci un approccio simile a quello dello specialty coffee, ovvero concepire dei locali dove vengano proposti cioccolati di origine unica, variamente preparati e provenienti da diverse regioni e continenti. Tutto questo per offrire ai clienti gusti diversi per uno stesso prodotto.



Guardate la video intervista  
integrale qui.

## Craig Alibone

MAESTRO PASTICCIERE

### Buongiorno Craig, puoi presentarti in due parole?

Mi chiamo Craig Alibone, sono il proprietario e capo pasticcere della Craig Alibone Chocolate Pâtisserie & Champagneria.

### Perché hai deciso di diventare un maestro pasticcere?

Dopo aver lavorato come chef in Inghilterra e Francia per otto anni, ebbi la grande fortuna di incontrare un maestro pasticcere francese di eccezionale talento. Fu lui ad aprirmi gli occhi sulle incredibili possibilità del mondo della pasticceria. Nell'arco di sei mesi decisi di iscrivermi all'École Nationale Supérieure de Pâtisserie di Alain Ducasse, a Yssingeaux, in Francia. Quel momento segnò l'inizio della mia nuova carriera.

### Perché hai aperto la Pâtisserie & Champagneria?

Sulla base delle conoscenze e abilità che avevo sviluppato, mi resi conto che per migliorarmi e creare qualcosa in cui credessi veramente, avrei dovuto aprire una mia attività. La Pâtisserie & Champagneria è il risultato della mia visione del settore e della mia dedizione. Mi consente, inoltre, di strappare un sorriso alla gente. Non c'è niente di meglio che vedere le persone felici mentre assaggiano i nostri prodotti.

### In che cosa consiste esattamente una champagneria?

L'idea della champagneria è quella di combinare una pasticceria di alta qualità con una grande varietà di champagne, vini e cocktail. Puntiamo molto sugli abbinamenti e sulle degustazioni. Ci piace pensare che stiamo creando una cultura orientata alla felicità e all'appagamento. Le cose più belle della vita, tutte nello stesso posto.

### Qual è l'aspetto che ti piace di più del tuo lavoro?

Potrei parlatene per ore! Le infinite possibilità di dare spazio alla creatività, i sapori, le consistenze, le sensazioni che si provano quando si assaggia qualcosa di buono, la reazione delle persone e l'entusiasmo che nasce in loro. Probabilmente l'aspetto più gratificante è proprio la gioia che offriamo alla gente. Abbiamo la capacità di rendere la vita degli altri migliore per qualche istante.

### Quali sono le maggiori sfide del tuo lavoro?

Quando si ha un'attività, si ha ben in mente l'obiettivo che si vuole raggiungere. Per me, nulla sarebbe possibile senza l'impegno e la passione del mio staff. Far sì che tutti siano felici e soddisfatti del lavoro nella mia azienda è una bella sfida, perché ognuno ha esigenze diverse.

### Secondo te come evolverà l'offerta di bevande al cioccolato tra 5 o 10 anni?

La società si sta orientando verso prodotti sempre più puri e naturali, perciò credo che le bevande al cioccolato presenteranno una gamma di sapori più naturale.



Guardate la video intervista integrale qui.

## PRESENTAZIONE DELLA GAMMA

Per scegliere le referenze della propria gamma, i team Valrhona hanno inviato cinque referenze di Ground chocolate ai team del torrefattore Coutume e a Craig Alibone. Delle cinque referenze è stata fatta una degustazione al buio, in modo da non avere alcun pregiudizio. Una volta utilizzate nelle bevande, i team Coutume hanno designato all'unanimità la pura origine Ghana e la pura origine Grenada come i loro due preferiti. Anche Craig Alibone si è prestato all'esercizio e ha preferito queste due referenze. Ecco come Valrhona li ha selezionati per la sua gamma di Ground chocolate.



© Anne-Claire Heraud

### GROUND CHOCOLATE FONDENTE PURA ORIGINE GHANA

#### CONFEZIONAMENTO

Sacchetto 3 kg / Codice: 47814  
Campione 80 g / Codice: 47811

#### COMPOSIZIONE

Cacao (materia secca): 68% MG: 41%  
Zucchero: 31%

#### INGREDIENTI

Fave di cacao del Ghana, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia. Latte (prodotto in uno stabilimento che utilizza latte). Può contenere glutine, frutta a guscio, uova e soia.

#### TMC\*

14 mesi

#### CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto tra 16°C e 18°C.

\*Termine minimo di conservazione, calcolato in base alla data di produzione

### GROUND CHOCOLATE FONDENTE PURA ORIGINE GRENADA

#### CONFEZIONAMENTO

Sacchetto 3 kg / Codice: 47813  
Campione 80 g / Codice: 47810

#### COMPOSIZIONE

Cacao (materia secca): 65% MG: 39%  
Zucchero: 34%

#### INGREDIENTI

Fave di cacao di Grenada, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, vaniglia. Latte (prodotto in uno stabilimento che utilizza latte). Può contenere glutine, frutta a guscio, uova e soia.

#### TMC\*

14 mesi

#### CONSERVAZIONE

In luogo fresco e asciutto tra 16°C e 18°C.

\*Termine minimo di conservazione, calcolato in base alla data di produzione



#### APPLICAZIONI

| GROUND CHOCOLATE | DECORAZIONE / DA COSPARGERE | RIPIENI | BEVANDA | STRACCIATELLA |
|------------------|-----------------------------|---------|---------|---------------|
| TECNICA          | ○                           | ○       | ●       | ○             |

● Applicazione ottimale

○ Applicazione consigliata

“Quello che mi piace è che si possono offrire due bevande al cioccolato con diverse identità aromatiche.”

Quentin Jacquemaire

## RICETTE DI BASE

Il Ground chocolate può essere degustato anche con latte vaccino, bevanda vegetale all'avena o acqua. Le ricette seguenti al latte vaccino e alla bevanda vegetale all'avena sono calcolate per un last drop (vedi foto a lato) in un contenitore da 22 cl. Con il last drop, non rimane alcun residuo nella caraffa, di modo da non sprecarne nemmeno una goccia.

### AL LATTE VACCINO

30 g GROUND CHOCOLATE  
20 g Acqua  
100 g Latte intero UHT

### ALLA BEVANDA VEGETALE ALL'AVENA

30 g GROUND CHOCOLATE  
20 g Acqua  
120 g Bevanda vegetale all'avena

### ALL'ACQUA

30 g GROUND CHOCOLATE  
100 g Acqua

**“Questa ricetta esalta le note naturali del cacao: un connubio di fruttato e dolcezza, con una leggera acidità. Lo chiamo “tè” perché per me è un modo diverso di bere il cioccolato, in cui il gusto si svela nella sua forma naturale. Date le mie radici inglesi e l’odierna cultura del tè e del caffè, penso che il tè al cioccolato possa adattarsi perfettamente alla pasticceria e ai caffè moderni.”**

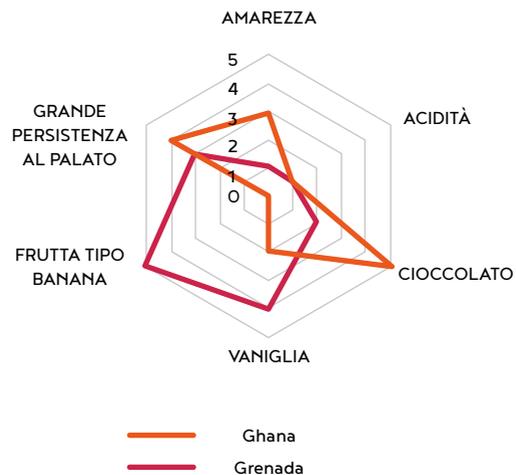
Craig Alibone

### CONSIGLI

Per una cioccolata calda di maggiore intensità, aggiungere dai 40 g ai 50 g di GROUND CHOCOLATE invece di 30 g.

## PROFILI AROMATICI NELLE BEVANDE

Il Ground chocolate pura origine Ghana e il Ground chocolate pura origine Grenada hanno profili aromatici diversi se usati in una bevanda. Di seguito sono riportati i rispettivi profili aromatici se lavorati come bevanda con latte vaccino:



Per la realizzazione delle ricette di base, l'utilizzo di acqua (💧), di bevanda vegetale all'avena (🌾) o di latte vaccino (🐄) modificherà la consistenza e l'aroma delle bevande al cioccolato:



## UTILIZZO DEL PRODOTTO

---

### CON IL VAPORIZZATORE

- Mettere il Ground chocolate in un bricco per latte;
- Diluire il Ground chocolate con acqua calda e mescolare con un cucchiaino per farlo sciogliere bene;
- Aggiungere il latte nel bricco;
- Spurgare il vaporizzatore quindi inserirlo nel bricco\*, immergendolo leggermente nel liquido;
- Accendere il vaporizzatore in questa posizione per 1 o 2 secondi per portare aria nella preparazione, al fine di creare una bella schiuma;
- Quindi premere il vaporizzatore per un massimo di 1 cm in modo da continuare a riscaldare la preparazione senza aggiungere aria, per ottenere una consistenza liscia e setosa;
- Continuare a scaldare finché il metallo del bricco diventa troppo caldo per essere tenuto in mano, la temperatura sarà quindi di 65°C;
- Pulire e spurgare il vaporizzatore;
- Versare nel contenitore desiderato.

### CONSIGLI

#### POSIZIONAMENTO DEL BRICCO\*

Posizionare il beccuccio del bricco contro il vaporizzatore e spingere la punta del vaporizzatore nel bricco come mostrato nello schema seguente, in corrispondenza del punto rosso:



Bricco - vista dall'alto

#### PREPARAZIONE PRONTA ALL'USO

È possibile preparare il Ground chocolate al mattino per la giornata. Per questo, preparare uno sciroppo al cioccolato (Ground chocolate + acqua calda). In una bottiglia mettere un terzo dello sciroppo al cioccolato con due terzi del latte poi mescolare energicamente. Mantenere la preparazione al fresco per la giornata. Ciò consente di risparmiare tempo poiché permette di riscaldare la quantità desiderata con il vaporizzatore e permette anche di offrire la bevanda fredda.

## NELLO SHAKER

Craig Alibone lavora le bevande al cioccolato usando il suo shaker, sviluppato durante il 2021. Questo shaker permette di ottenere una miscela omogenea, una consistenza morbida e una bella schiuma senza dover utilizzare il vaporizzatore. È stato sviluppato appositamente per la preparazione della cioccolata calda. Il coperchio, deformabile, è stato progettato per evitare eventuali fenomeni di esplosione legati all'aumento del volume dell'aria intrappolata sotto l'effetto del calore.



1

Mettere il Ground chocolate nello shaker



2

Versare la miscela di latte e acqua precedentemente riscaldata (70°C) nello shaker



3

Agitare bene lo shaker



4

Versare nel contenitore desiderato

## NELLA CIOCCOLATIERA

- Riscaldare il latte e l'acqua nella casseruola a circa 75°C;
- Aggiungere il Ground chocolate e mescolare la miscela;
- Trasferire nella cioccolatiera;
- Impostare la temperatura della cioccolatiera a 65°C e mescolare continuamente;
- Adattare il volume della ricetta al consumo giornaliero.



## LATTE ART

---

**Si può realizzare latte art con le ricette di base al latte vaccino e alla bevanda vegetale all'avena.**

Innanzitutto realizzare la ricetta di base della cioccolata calda con il vaporizzatore, riempiendo solo tre quarti del contenitore: la cioccolata calda non deve essere troppo schiumosa. L'ultimo quarto sarà riempito con latte testurizzato per ottenere il contrasto desiderato. Scaldare il latte con il vaporizzatore: il latte deve essere più schiumoso della cioccolata calda in modo che possa depositarsi sopra.

### PER OTTENERE UN DISEGNO A FORMA DI CUORE:

1

Inclinare il contenitore in modo che il beccuccio della caraffa possa essere posizionato 1 cm sopra il centro della cioccolata calda.

2

Versare il latte a una velocità abbastanza costante e aumentare questa velocità fino a quando non appare una macchia di latte sulla superficie della cioccolata calda. Più veloce è il flusso, più grande sarà la macchia di latte sulla cioccolata calda.

3

Continuare a versare alla stessa velocità, raddrizzando il contenitore a mano a mano che si riempie.

4

Quando il contenitore è quasi pieno, raddrizzare la caraffa di 5-6 cm sopra la cioccolata calda, riducendo notevolmente la portata e tagliando al centro la macchia di latte.

*N. B.: A differenza del caffelatte, non è necessario iniziare mescolando il latte con il liquido di base poiché la cioccolata calda stessa è la base per il disegno.*

## RICETTE CREATIVE

---

### CHAICOLATTE



UNA CREAZIONE DI

*Quentin Jacquemaire*

**30 g** GROUND CHOCOLATE  
**20 g** Acqua  
**50 g** Liquore chai  
**100 g** Latte intero UHT o  
 120 g bevanda vegetale  
 all'avena

Mettere il Ground chocolate in una caraffa poi aggiungere acqua calda e mescolare con un cucchiaino per far sciogliere bene le scaglie di cioccolato. Versare il liquore chai nella caraffa quindi aggiungere il latte. Scaldare il composto con il vaporizzatore. Servire nel contenitore scelto per la degustazione.

#### CONSIGLI

Per risparmiare tempo, potete utilizzare il preparato pronto all'uso al latte vaccino o alla bevanda vegetale all'avena (vedi pagina 17).



## MOCACCINO



UNA CREAZIONE DI

*Quentin Jacquemaire*

1 Doppio espresso  
 30g **GROUND CHOCOLATE**  
 20g Acqua  
 100g Latte intero UHT o  
 120g bevanda vegetale  
 all'avena

Preparare un doppio espresso, preferibilmente un ristretto. Mettere il Ground chocolate in una caraffa quindi aggiungere acqua calda e mescolare con un cucchiaino per far sciogliere le scaglie di cioccolato. Aggiungere il latte nella caraffa e scaldare il composto con il vaporizzatore. Versare la preparazione calda sul doppio espresso.



## CONSIGLI

Per risparmiare tempo, potete utilizzare il preparato pronto all'uso al latte vaccino o alla bevanda vegetale all'avena (vedi pagina 17).

## COCKTAIL AL CIOCCOLATO



UNA CREAZIONE DI

*Quentin Jacquemaire*

- 30g GROUND CHOCOLATE** Mettere il Ground chocolate in una caraffa poi aggiungere acqua calda e mescolare con un cucchiaino per far sciogliere bene le scaglie di cioccolato.
- 20g Acqua**
- 100g Latte intero UHT**
- 20g Rum infuso** Aggiungere il latte freddo nella caraffa. Trasferire la preparazione dalla caraffa in uno shaker.
- QB Peperoncino d'Espelette** Aggiungere il rum infuso, un pizzico di peperoncino d'Espelette e dei cubetti di ghiaccio.
- Agitare quindi filtrare nel contenitore scelto per la degustazione e aggiungere i cubetti di ghiaccio.

## CONSIGLI

Per risparmiare tempo, potete utilizzare il preparato pronto all'uso al latte vaccino (vedi pagina 17).



## CIOCCOLATA CALDA ALLA CASCARA DI CAFFÈ



UNA CREAZIONE DI

Craig Alibone

|       |   |   |
|-------|---|---|
| 50 g  | <b>GROUND CHOCOLATE GHANA</b>                 | Mettere il Ground chocolate e la polvere di cascara nel mixer.  |
| 4 g   | Cascara essiccata in polvere                  | Scaldare il latte e l'acqua a 70°C quindi versare nello shaker. |
| 120 g | Latte intero UHT o bevanda vegetale all'avena | Agitare bene lo shaker.   |
| 20 g  | Acqua   | Filtrare la miscela nel contenitore scelto per la degustazione. |

“La cascara offre alla bevanda un gusto delizioso e intensamente fruttato.”

## CIOCCOLATA CALDA PRALINÉ ALLA NOCCIOLA



UNA CREAZIONE DI

*Craig Alibone*

### SPUMA DI PRALINÉ ALLA NOCCIOLA

|       |  |  |
|-------|--|--|
| 160 g | <b>GROUND CHOCOLATE</b>                    | Sciogliere il Ground chocolate a bagnomaria e incorporare la panna poi il praliné alla nocciola. |
| 300 g | Panna                                      |  |
| 60 g  | <b>PRALINÉ ALLA NOCCIOLA CAMELLATO 50%</b> | Versare direttamente in un sifone e caricare 1 cartuccia N20.                                    |

### CIOCCOLATA CALDA

|       |   |   |
|-------|---|---|
| 25 g  | <b>GROUND CHOCOLATE GHANA</b>                 | Mettere nello shaker il Ground chocolate, il praliné alla nocciola e il fior di sale. |
| 10 g  | <b>PRALINÉ ALLA NOCCIOLA CAMELLATO 50%</b>    | Scaldare il latte e l'acqua a 70°C quindi versare nello shaker.                       |
| QB    | Fior di sale                                  | Agitare bene lo shaker.   |
| 100 g | Latte intero UHT o bevanda vegetale all'avena | Filtrare la miscela nel contenitore scelto per la degustazione.                       |
| 20 g  | Acqua   | Aggiungere la spuma di praliné alla nocciola sulla cioccolata calda prima di servire. |
| QB    | Spuma di praliné alla nocciola                |   |

**“Questa ricetta è generosa e golosa, con ricchi sapori di nocciola, caramello e cremoso cioccolato fondente.”**



## CIOCCOLATA CALDA AL MIELE E LAMPONE

UNA CREAZIONE DI



*Craig Alibone*

|      |   |  |
|------|---|--|
| 40 g | <b>GROUND CHOCOLATE<br/>GHANA</b>                   | Mettere il Ground chocolate e il miele nello shaker.                                 |
| 10 g | Miele   | Scaldare il latte, l'acqua e la purea di lampone a 70°C quindi versare nello shaker. |
| 90 g | Latte intero UHT o<br>bevanda vegetale<br>all'avena | Agitare bene lo shaker.  |
| 25 g | Acqua   | Filtrare la miscela nel contenitore scelto per la degustazione.                      |
| 20 g | Purea di lampone                                    |  |



## CIOCCOLATA CALDA ALLE SPEZIE



UNA CREAZIONE DI

*Craig Alibone*

### MISCELA "PUMPKIN SPICE"

|              |                             |                                  |
|--------------|-----------------------------|----------------------------------|
| <b>400 g</b> | <b>GROUND CHOCOLATE</b>     | Mescolare tutti gli ingredienti. |
| 3 g          | Noce moscata macinata       |                                  |
| 0,5 g        | Chiodi di garofano macinati |                                  |
| 2 g          | Zenzero macinato            |                                  |
| 2 g          | Cannella in polvere         |                                  |
| 1 g          | Cardamomo macinato          |                                  |

### CIOCCOLATA CALDA

|       |   |   |
|-------|---|---|
| 50 g  | Miscela "pumpkin spice"                       | Mettere la miscela "pumpkin spice" nello shaker.  |
| 120 g | Latte intero UHT o bevanda vegetale all'avena | Scaldare il latte e l'acqua a 70°C quindi versare nello shaker.                         |
| 20 g  | Acqua   | Agitare bene lo shaker. Filtrare la miscela nel contenitore scelto per la degustazione. |

**“È una bevanda calda e confortante ideale per i mesi autunnali e invernali. Piacevole sapore speziato e ricco aroma di cioccolato. Perfetto per una giornata fredda.”**



## CIOCOLATO GELATO: CLASSICO, SALATO O PICCANTE



UNA CREAZIONE DI

*Craig Albone*


- 64 g GROUND CHOCOLATE** Mettere il Ground chocolate nello shaker.  
**375 g Latte intero UHT o bevanda vegetale all'avena** Scaldare il latte a 70°C.  
 In caso di utilizzo di sale o peperoncino, incorporarli durante la cottura.
- 1 g Fior di sale o peperoncino torrefatto/secco** Versare il latte caldo nello shaker.  
 In caso di utilizzo del peperoncino, rimuoverlo prima.  
 Agitare bene lo shaker e filtrare il preparato.  
 Versare in una bottiglia e conservare in frigo.  
 Servire freddo con cubetti di ghiaccio nel bicchiere scelto per la degustazione.

## PER ACCOMPAGNARE LE VOSTRE BEVANDE

## SABLÉ DU MILLIONNAIRE



UNA CREAZIONE DI

Craig Alibone

Ricetta calcolata per 23 pezzi

## SFOGLIA CROCCANTE AL CIOCCOLATO

**300 g OPALYS 33%****150 g ÉCLAT D'OR****70 g GROUND CHOCOLATE  
GHANA**

Far sciogliere delicatamente il cioccolato.

A 30°C incorporare gli éclat d'or e  
il Ground chocolate.

Versare nel quadro desiderato.

## CAMELLO SALATO ALLA VANIGLIA

**1 Baccello di vaniglia****160 g Panna****100 g Acqua****200 g Zucchero****120 g Glucosio****30 g Miele****110 g Burro****2 g Sale**In una casseruola, mettere in infusione il  
baccello di vaniglia raschiato nella panna  
e scaldare leggermente.In un'altra casseruola aggiungere l'acqua,  
lo zucchero, il glucosio e il miele.Scaldare a fuoco medio fino a ottenere  
un bel colore caramello dorato.Togliere il baccello di vaniglia dalla panna  
e versare gradualmente la panna nel  
composto al caramello, scaldare a 120°C.Unire il burro, mescolare bene poi  
aggiungere il sale.Versare il caramello salato alla vaniglia sulla sfoglia croccante al cioccolato  
precristallizzata e lasciare cristallizzare a temperatura ambiente per una notte.  
Tagliare per avere dei sablé di 8,5 cm x 2 cm.

**“Il sablé du millionnaire è ideale come accompagnamento di un té al cioccolato. Opalys e il Ground Chocolate Ghana si sposano perfettamente e il caramello liscio, dolce e leggermente salato apporta un ulteriore tocco di golosità.”**

## PAIN D'ÉPICES AL GROUND CHOCOLATE



UNA CREAZIONE DI

Craig Alibone

Ricetta calcolata per 14 pezzi - Stampo tronchetto 140 - Silikomart Professional

## PAIN D'ÉPICES

|       |                               |  |
|-------|-------------------------------|--|
| 400 g | Miele                         | In una casseruola scaldare il miele,           |
| 150 g | Zucchero di canna             | lo zucchero di canna, le scorze e il latte     |
| 100 g | Latte                         | fino a quando gli zuccheri si saranno sciolti, |
| QB    | Scorza di un'arancia          | poi lasciare raffreddare.                      |
| QB    | Scorza di un limone           | In una ciotola unire la farina, il lievito e   |
| 240 g | Farina                        | le spezie.                                     |
| 20 g  | Lievito chimico               | Una volta che il composto allo zucchero si     |
| 1,5 g | Cannella in polvere           | è raffreddato, incorporarlo gradualmente al    |
| 1,5 g | Zenzero macinato              | composto di farina continuando a sbattere.     |
| 1 g   | Chiodi di garofano macinati   | Aggiungere il burro a temperatura              |
| 1 g   | Noce moscata macinata         | ambiente, poi le uova e il Ground chocolate.   |
| 1,5 g | Cardamomo macinato            | Versare negli stampi desiderati e infornare    |
| 1 g   | Anice stellato in polvere     | a 170°C per circa 17 minuti, a seconda         |
| 70 g  | Burro                         | delle dimensioni dello stampo.                 |
| 40 g  | Tuorli                        |  |
| 60 g  | Albumi                        |  |
| 70 g  | <b>GROUND CHOCOLATE GHANA</b> |  |

## SCIROPPO

|      |                   |  |
|------|-------------------|--|
| 50 g | Zucchero di canna | Mentre l'impasto cuoce, preparare            |
| 30 g | Miele             | lo sciroppo portando a ebollizione tutti gli |
| 60 g | Acqua             | ingredienti, assicurandosi che lo zucchero   |

Quando il pain d'épices ha finito di cuocere, spennellare generosamente la superficie con abbondante sciroppo, appena uscito dal forno.

## BRIOCHE ESOTICA AL GROUND CHOCOLATE

UNA CREAZIONE DI



Craig Albone

Ricetta calcolata per 28 pezzi

## IMPASTO PER BRIOCHE

|       |                               |
|-------|-------------------------------|
| 500 g | Farina 00                     |
| 10 g  | Sale                          |
| 60 g  | Zucchero                      |
| 20 g  | Lievito fresco                |
| 200 g | Uova                          |
| 50 g  | Latte                         |
| 200 g | Burro (160°C)                 |
| 150 g | <b>GROUND CHOCOLATE GHANA</b> |

In un frullatore, unire la farina, il sale, lo zucchero, il lievito, le uova e il latte per 5 minuti alla prima velocità per dare corpo al composto prima di aggiungere il burro e il Ground chocolate. Continuare a mescolare alla seconda velocità per 7-10 minuti o fino a ottenere una pasta solida. Ricoprire con pellicola trasparente e lasciare riposare a temperatura ambiente per 30 minuti. Passati i 30 minuti, lasciar riposare per una notte in frigorifero, sempre ricoperta dalla pellicola trasparente. Il giorno dopo preparare delle belle palline lisce da 70g e adagiarle negli stampi per brioche precedentemente imburattati. Far lievitare l'impasto a 27-29°C per circa 1 ora e 30-2 ore.

## CREMA FRUTTO DELLA PASSIONE E MANGO

|       |                                |
|-------|--------------------------------|
| 7 g   | Gelatina 160 bloom             |
| 70 g  | Zucchero                       |
| 4 g   | Pectina X58                    |
| 400 g | Purea di mango                 |
| 100 g | Purea di frutto della passione |
| 10 g  | Farina di mais                 |
| 75 g  | Burro                          |

Immergere la gelatina in acqua fredda. Mescolare lo zucchero e la pectina. In una casseruola, riscaldare la purea di mango e frutto della passione a 35°C. Mescolare lo zucchero, la pectina e la farina di mais. Portare a ebollizione, aggiungere il burro e poi la gelatina. Mixare tutti gli ingredienti e mettere in frigorifero.

## CRAQUELIN

|            |  |
|------------|--|
| 150 g      | Burro (temperatura ambiente)               |
| 185 g      | Zucchero                                   |
| 185 g      | Farina                                     |
| da 5 a 10g | Colorante giallo in polvere (liposolubile) |

Mixare tutti gli ingredienti, stendere l'impasto a uno spessore di 2-3mm e congelare.

Preriscaldare il forno a 160°C con bassa ventilazione. Una volta che la pasta brioche avrà terminato la lievitazione, farcirla con la crema al frutto della passione e mango, forando la superficie. Attenzione a non rompere la base dell'impasto. Aggiungere il craquelin pretagliato e cuocere per 10 minuti. Quindi aumentare la temperatura a 170°C e cuocere per altri 3 minuti.





  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA - IT 48275 - 06/2021 - Crediti fotografici: © Kontrafe media / Anne-Claire Heraud - Concept grafico: Agenzia **cru.** - Tutti i diritti riservati.