

Intense Manjari Praliné Tendance

Il dessert al piatto dell'École Valrhona

CREMA INGLESE DI BASE

(à retrouver sur essentiels.valrhona.com)

477g

CROCCANTE PRALINATO 66%

300 g Praliné nocciola 66% fruttato
150 g Éclat d'or
155 g TANARIVA 33%
605 g Peso totale

Far bollire la panna con il latte e poi versare sopra i tuorli precedentemente mescolati (senza imbianchire) con lo zucchero. Cuocere il tutto «alla rosa» a 84/85 °C, e filtrare. Da utilizzare subito, o da conservare previo rapido raffreddamento.

MOUSSE INGLESE MANJARI

151 g Crema inglese di base
175 g MANJARI 64%
226 g Panna liquida 35 %
552 g Peso totale

Realizzare un'emulsione versando la crema inglese calda sulla copertura fusa, in modo da ottenere una consistenza liscia, brillante ed elastica. Mixare la miscela per completare l'emulsione avendo cura di non incorporare aria, la temperatura della miscela dovrebbe essere 45/50 °C. Stabilizzare se necessario questa emulsione con un'aggiunta di panna montata. Non appena il preparato sarà bello liscio, aggiungere il resto della panna montata spumosa. Colare subito e surgelare.

MOUSSE INGLESE TANARIVA

135 g Crema inglese di base
215 g TANARIVA 33%
200 g Panna liquida 35 %
1,5 g Gelatina in polvere
551,5 g Peso totale

Realizzare un'emulsione versando la crema inglese calda con la gelatina sulla copertura Tanariva fusa, in modo da ottenere una consistenza liscia, brillante ed elastica. Mixare la miscela per completare l'emulsione avendo cura di non incorporare aria, la temperatura della miscela dovrebbe essere 45/50 °C. Stabilizzare se necessario questa emulsione con un'aggiunta di panna montata. Non appena il preparato sarà bello liscio, aggiungere il resto della panna montata spumosa. Colare subito e surgelare.

MOUSSE INGLESE MANJARI INTENSA 70%

153 g Crema inglese di base
141 g MANJARI 64%
230 g Panna liquida 35 %
28 g Manjari pura massa 100%
552 g Peso totale

Realizzare un'emulsione versando la crema inglese calda sulla copertura MANJARI e la pasta di cacao precedentemente fusi, in modo da ottenere una consistenza liscia, brillante ed elastica. Mixare la miscela per completare l'emulsione avendo cura di non incorporare aria, la temperatura della miscela dovrebbe essere 45/50 °C. Stabilizzare se necessario questa emulsione con un'aggiunta di panna montata. Non appena il preparato sarà bello liscio, aggiungere il resto della panna montata spumosa. Colare subito e surgelare.

GLASSA ABSOLU FONDENTE

775 g Absolu tendre nappage fondente 39%
194 g Absolu cristal nappage neutro
31 g Acqua
1000 g Peso totale

Mescolare l'Absolu Cristal Nappage Neutro e l'Absolu Nappage Tendre al cioccolato fondente con l'acqua e fare sciogliere il tutto in microonde a 35 °C.

Mixare la glassa prima dell'utilizzo e glassare a 35 °C.

CREMA DI CANNELLA

917 g Panna liquida 35 %
9 g Cannella in polvere
73 g Zucchero invertito
999 g Peso totale

Mescolare tutti gli ingredienti, quindi passare al mixer per addensare leggermente la massa in modo da renderla nappante. Dressare.

CAKE AL CIOCCOLATO AL QUADRATO

129 g Uova intere
39 g Zucchero invertito
64 g Zucchero semolato
39 g Farina di mandorle
62 g Farina T45
13 g Cacao in polvere
3,9 g Lievito chimico
62 g Panna liquida 35 %
39 g Burro liquido chiarificato
26 g Liquore di cioccolato
26 g EXTRA AMER 67%
502,9 g Peso totale

Mescolare le uova, lo zucchero invertito e lo zucchero semolato. Aggiungere la farina di mandorle e la farina setacciata con il lievito chimico e il cacao in polvere. Versare la panna da montare. Aggiungere il liquore di cioccolato e terminare con la copertura Extra Amer fusa, poi mescolare con il burro liquido.

Lasciare riposare per una notte in frigorifero.

Versare e stendere la quantità necessaria di preparato in una placca di silicone con i bordi.

Cuocere a 180 °C per circa 10/12 minuti.

MONTAGGIO E FINITURA

Montaggio: Stendere il croccante Praliné 66% formando uno spessore di 2 mm. Una volta raffreddato e cristallizzato in frigo, ritagliare dei dischi di 3 cm di diametro. Conservare. Realizzare la mousse Tanariva. Versare circa 20 g in cerchi di 7,5 cm di altezza e 4 cm di diametro foderati in precedenza con una striscia di rodo vetro. Posizionare immediatamente un disco di croccante Praliné 66% e mettere il tutto in frigorifero. Preparare la seconda mousse, la mousse MANJARI 64% e versare di nuovo 20 g. Disporre un altro disco di croccante Praliné 66% e rimettere tutto in frigorifero. Per terminare il montaggio, preparare la terza mousse, Intense MANJARI 70%, quindi versare altri 20 g. Posizionare questa volta un disco di 3 cm di cake al cioccolato e surgelare il tutto. **Finitura & montaggio:** Mettere a punto la glassa Absolu Nappage Tendre al cioccolato fondente, quindi glassare i tubi di mousse. Collocarli al centro del piatto. Realizzare la crema alla cannella con un mixer. Con una tasca disporre la panna intorno al tubo di mousse. Terminare il montaggio posizionando una decorazione di cioccolato e un petalo di foglia d'oro. Servire. **Suggerimento:** - Per personalizzare l'intensità del cioccolato nella vostra mousse, potete aggiungere della pasta di cacao MANJARI. - Per una conservazione perfetta e un taglio facile: ricordate sempre di mettere la mousse più leggera sopra e quindi la mousse più resistente alla base.