



RICETTARIO 2021

*Eccezionale  
golosità*

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®



AMANTI DELLA GASTRONOMIA  
CREATIVA E DESIDEROSI DI MIGLIORARE  
IL VOSTRO SAVOIR-FAIRE IN PASTICCERIA,  
VI OFFRIAMO LA POSSIBILITÀ  
DI CIMENTARVI IN REALIZZAZIONI  
PASTICCIERE DEGNE DEI PIÙ GRANDI  
MAESTRI PASTICCIERI.

## Sommario

---

DESSERT AL CIOCCOLATO  
RIVISITATI  
P 4-5

DOLCI DI FRUTTA  
E CIOCCOLATO  
P 22-23



# Dessert al cioccolato rivisitati

---

**CIMENTATEVI IN CREAZIONI  
PASTICCIERE DI CIOCCOLATO  
DEGNE DEI PIÙ GRANDI  
MAESTRI PASTICCIERI.**

BABÀ CARACHOC

-

TRONCHETTO TRIO DI CIOCCOLATI

-

FORESTA NERA

-

TIRAMISU

# Babà carachoc



## Babà carachoc

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Per 25-30 mini baba.

### IMPASTO PER BABÀ

#### AL CIOCCOLATO

40 g	Latte intero
10 g	Panna intera
35 g	<b>CARAÏBE 66%</b>
85 g	Uova intere
10 g	Zucchero semolato
2 g	Sale
11 g	Lievito per panificazione
135 g	Farina T55
40 g	Burro

### IMPASTO PER BABÀ AL CIOCCOLATO

Riscaldare il latte e la panna, versare sul cioccolato **CARAÏBE 66%** in modo da realizzare un'emulsione. Rompere le uova e farle intiepidire, far sciogliere lo zucchero, il sale e il lievito per panificazione. Incorporare la farina setacciata. Impastare leggermente senza dare troppa consistenza. Aggiungere la ganache all'impasto e continuare a impastare leggermente. Versare il burro sciolto a 45°C sull'impasto e coprire con un panno senza mescolare. Mettere in forno a 27-28°C per 15-20 minuti fino a quando il burro finisce sotto l'impasto. Con una marisa mescolare l'impasto e guarnire gli stampi per babà. Lasciar lievitare al caldo una seconda volta. Cuocere in forno a 200°C per alcuni minuti e lasciar lievitare gradualmente. Quindi abbassare la temperatura a 170-175°C per 8-10 minuti.

### SCIROPPO ALLA VANIGLIA

550 g	Acqua
300 g	Zucchero semolato
3	Baccelli di vaniglia « <b>NOROHY</b> »

### SCIROPPO ALLA VANIGLIA

Portare a ebollizione l'acqua e lo zucchero. Lasciare in infusione per 15 minuti con la vaniglia e filtrare. Una volta raffreddati, posizionare i babà su un piatto e ricoprirli con lo sciroppo. Dopo 15 minuti girare i babà e conservarli in frigorifero per una notte imbevuti nello sciroppo.

### CREMOSO AL CIOCCOLATO

#### GUANAJA 70%

125 g	Latte intero
125 g	Panna intera liquida
50 g	Tuorli
25 g	Zucchero semolato
2,5 g	Gelatina in fogli
100 g	<b>GUANAJA 70%</b>

### CREMOSO AL CIOCCOLATO GUANAJA 70%

Scaldare il latte e la panna a fuoco medio. Con una frusta, mescolare senza montare i tuorli e lo zucchero. Versare il liquido caldo sull'impasto, continuando a mescolare. Versare tutto in padella a fuoco basso. Mescolare delicatamente fino a raggiungere una cottura alla rosa della panna, che deve addensarsi leggermente. Verificare con il termometro che la temperatura raggiunga gli 82°C. Appena raggiunta la temperatura, togliere la padella dal fuoco e filtrare la crema inglese. Aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita con acqua fredda e strizzata. Versare in tre volte sul cioccolato **GUANAJA 70%** fuso per ottenere una consistenza liscia, lucida ed elastica. Mixare per alcuni minuti per perfezionare l'emulsione e lisciare bene il cremoso. Ricoprire con la pellicola a diretto contatto e conservare in frigorifero.

# Babà carachoc



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

## Babà carachoc (seconda parte)

### CREMOSO AL CARMELLO

#### E CIOCCOLATO

220 g	Zucchero semolato
30 g	Glucosio
100 g	Burro
360 g	Panna intera
160 g	<b>CARAMÉLIA 36%</b>

### CREMOSO AL CARMELLO E CIOCCOLATO

Preparare un caramello a secco con lo zucchero e il glucosio, quindi aggiungere il burro e la panna calda poco a poco. Versare il caramello in tre volte sul cioccolato **CARAMÉLIA 36%** sciolto come per fare una ganache.

Una volta terminato l'impasto, mixare per perfezionare l'emulsione. Lasciar cristallizzare per una notte in frigorifero prima dell'utilizzo.

### MONTAGGIO

Lasciare immersi i babà nello sciroppo freddo per tutta la notte. Il giorno successivo far sgocciolare i babà su una griglia. Riempire l'interno del babà con il cremoso **GUANAJA 70%**. Quindi, utilizzando una tasca da pasticciere munita di bocchetta n. 8, realizzare una bella spirale di cremoso al caramello e cioccolato. Temperare del cioccolato fondente seguendo la curva di temperaggio indicata sulla confezione. Realizzare una decorazione rotonda in cioccolato di 2cm di diametro. Posizionare una decorazione su ogni babà e concludere con una punta di cremoso al caramello.

# Tronchetto trio di cioccolati



## Tronchetto trio di cioccolati

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

1 tronchetto per 8 porzioni.

### BISCOTTO AL CIOCCOLATO

225 g	Uova
75 g	Miele
120 g	Zucchero semolato
75 g	Farina di mandorle
120 g	Farina
25 g	<b>CACAO IN POLVERE</b>
7,5 g	Lievito chimico
120 g	Panna liquida
75 g	Burro sciolto
25 g	Rum
45 g	<b>CARAÏBE 66%</b>

### BISCOTTO AL CIOCCOLATO

Mescolare le uova, il miele e lo zucchero semolato. Aggiungere la farina di mandorle e la farina setacciata con il **CACAO IN POLVERE** e il lievito chimico. Versare la panna e il burro sciolto. Aggiungere il rum e terminare con il cioccolato **CARAÏBE 66%** precedentemente sciolto. Versare su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti. Una volta che il biscotto è cotto e raffreddato, ritagliarlo delle dimensioni desiderate.

### MOUSSE AL CIOCCOLATO

#### BIANCO

1	Foglio di gelatina
150 g	<b>IVOIRE 35%</b>
75 g	Latte
150 g	Panna liquida

### MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

Ammorbidire la gelatina in acqua fredda. Sciogliere il cioccolato **IVOIRE 35%** a bagno-maria o nel microonde a bassissima potenza, mescolando regolarmente. Far bollire il latte, quindi aggiungere la gelatina strizzata, se necessario. Mescolare fino a quando non si scioglie e versare 1/3 del liquido sul cioccolato in modo da ottenere una consistenza liscia, lucida ed elastica, quindi versare il resto, avendo cura di mantenere questa texture. La miscela deve essere mantenuta sempre tiepida. Montare la panna. Incorporare la ganache alla panna montata.

### MOUSSE AL CIOCCOLATO

#### AL LATTE

1	Foglio di gelatina
105 g	<b>JIVARA 40%</b>
75 g	Latte
150 g	Panna liquida

### MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE

Ripetere la stessa operazione della mousse al cioccolato bianco con il cioccolato **JIVARA 40%**.

### MOUSSE AL CIOCCOLATO

#### FONDENTE

1	Foglio di gelatina
90 g	<b>GUANAJA 70%</b>
75 g	Latte
150 g	Panna liquida

### MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

Ripetere la stessa operazione della mousse al cioccolato bianco con il cioccolato **GUANAJA 70%**.

# Tronchetto trio di cioccolati



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

## Tronchetto trio di cioccolati (seconda parte)

### MONTAGGIO

Preparare il biscotto, lasciarlo raffreddare e ritagliarne un rettangolo delle dimensioni dello stampo per tronchetto. Preparare la mousse **IVOIRE 35%**, versarla nello stampo per tronchetto e sistemare lo stampo nel congelatore fino a quando la mousse non è completamente congelata. Preparare la mousse **JIVARA 40%** e versarla sulla mousse **IVOIRE 35%**, quindi rimetterla nel congelatore fino a quando non è completamente congelata. Infine, preparare la mousse **GUANAJA 70%**, versarla sopra, aggiungere il biscotto e metterlo nel congelatore.

Quando il tronchetto sarà perfettamente congelato, toglierlo dallo stampo, decorarlo e lasciarlo scongelare per almeno 6 ore in frigorifero. Questo tronchetto si degusta non appena uscito dal frigorifero, senza bisogno di estrarlo in anticipo poiché è così che gli aromi si sprigioneranno al massimo.

# Foresta nera

## Foresta nera

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 10 pezzi.

### BISCOTTO VIENNESE AL

#### CACAO

40 g	Tuorli
105 g	Uova intere
85 g	Zucchero semolato
25 g	Zucchero semolato
65 g	Albumi
25 g	Farina
25 g	<b>CACAO IN POLVERE</b>

### BISCOTTO VIENNESE AL CACAO

Montare i tuorli, le uova e 85 g di zucchero con lo sbattitore. Dopo-diché, montare gli albumi a neve ben ferma con 25 g di zucchero. Incorporare gli albumi montati al primo composto e aggiungere la farina e il **CACAO IN POLVERE** setacciati.

Pesare 360 g di biscotto su una teglia 30 x 40 cm e stendere con una spatola per pasticceria.

Cuocere il biscotto a 230°C in forno ventilato per circa 6-7 minuti.

### CREMOSO MANJARI 64%

125 g	Latte intero
125 g	Panna intera liquida
25 g	Zucchero semolato
50 g	Tuorli
2 g	Gelatina in fogli
110 g	<b>MANJARI 64%</b>

### CREMOSO MANJARI 64%

Scaldare il latte e la panna a fuoco medio. Con una frusta, mescolare i tuorli e lo zucchero, senza montarli.

Versare il liquido caldo sul composto, continuando a mescolare. Versare il tutto in un pentolino a fuoco basso. Mescolare delicatamente fino a raggiungere una cottura «alla rosa» della panna, che deve addensarsi leggermente. Verificare con il termometro che la temperatura raggiunga gli 82°C.

Una volta raggiunta la temperatura, togliere il pentolino dal fuoco e filtrare la crema inglese. Aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita con acqua fredda e strizzata.

Versare in tre volte sul cioccolato **MANJARI 64%** precedentemente fuso per ottenere una consistenza liscia, lucente ed elastica. Mixare per alcuni minuti per rendere omogenea l'emulsione e lisciare bene il cremoso. Ricoprire con la pellicola a diretto contatto e conservare in frigorifero.

### GANACHE MONTATA

#### IVOIRE 35% VANIGLIA KIRSCH

90 g	Panna intera liquida
240 g	Panna intera liquida
10 g	Miele di acacia
10 g	Glucosio
120 g	<b>IVOIRE 35%</b>
2 g	Baccelli di vaniglia «NOROHY»
10 g	Kirsch

### GANACHE MONTATA IVOIRE 35% VANIGLIA KIRSCH

Scaldare 90 g di panna con il glucosio, il miele e i due baccelli di vaniglia incisi e raschiati. Versare in tre volte sul cioccolato **IVOIRE 35%** precedentemente fuso e mescolare energicamente. Mixare e aggiungere 240 g di panna fredda con il kirsch. Ricoprire con la pellicola e conservare in frigorifero, idealmente per tutta la notte.

  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

# Foresta nera

## Foresta nera

(seconda parte)

### GELÉE DI AMARENA

140 g	Polpa di amarena
70 g	Amarene sotto spirito
4 g	Foglio di gelatina
20 g	Zucchero semolato
5 g	Kirsch

### GELÉE DI AMARENA

Immergere la gelatina in una grande quantità di acqua fredda e strizzare. Tritare le amarene. Scaldare metà della polpa di amarena con lo zucchero a 60°C, aggiungere e far sciogliere la gelatina, quindi versare il resto della polpa, le amarene tritate e il kirsch. Versare 125 g di gelée nel quadro entremets già iniziato e mettere il tutto nel congelatore.

### BAGNA AL LIQUORE DI CIOCCOLATO

140 g	Acqua
30 g	Zucchero semolato
40 g	Liquore di cioccolato
1	Baccello di vaniglia «NOROHY»

### BAGNA AL LIQUORE DI CIOCCOLATO

Portare a ebollizione l'acqua, lo zucchero e la vaniglia incisa e raschiata. Riporre al fresco. Mescolare lo sciroppo e aggiungere il liquore di cioccolato.

### GLASSA PINGUINO MANJARI 64%

800 g	MANJARI 64%
80 g	Olio di vinaccioli

### GLASSA PINGUINO MANJARI 64%

Far sciogliere il cioccolato **MANJARI 64%** a 40°C e aggiungere l'olio di vinaccioli. Utilizzare a 35°C circa.

### MONTAGGIO

Ritagliare 4 strisce di biscotto al cioccolato di 30 x 10 cm. In un quadro entremets di 30 x 10 cm x 5 cm di altezza, posizionare una striscia di biscotto e inzupparla con la bagna, versare e lisciare al di sopra 125 g di cremoso **MANJARI 64%** quindi rivestire con una striscia di biscotto, inzuppare e riporre in congelatore. Mescolare la ganache montata fino a ottenere una consistenza morbida e vellutata. Versare e lisciare 125 g di questa preparazione sul secondo biscotto, quindi ricoprirlo con una striscia di biscotto, inzuppare e riporre in congelatore. Preparare la gelée di amarena e versare 125 g sul terzo biscotto, lisciare e adagiare sopra l'ultimo biscotto. Inzuppare e mettere nel congelatore. Una volta congelato, rimuovere il quadro e tagliare in pezzi larghi 3 cm. Girare i pezzi sul lato e glassare la parte superiore per ottenere un aspetto lucente, quindi rimettere nel congelatore. Rivestire la parte superiore e i lati con della glassa pinguino **MANJARI 64%**. Mettere nel congelatore per 30 minuti. Per una degustazione ottimale, mettere in frigorifero la sera prima.

**Se lo si preferisce, è possibile realizzare la ganache montata senza il Kirsch.**

# Tiramisu

## Tiramisu

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 10 pezzi.

### BISCOTTO VIENNESE

#### AL CAFFÈ

40 g	Tuorli
105 g	Uova intere
85 g	Zucchero semolato
25 g	Zucchero semolato
65 g	Albumi
50 g	Farina
5 g	Caffè in polvere

### BISCOTTO VIENNESE AL CAFFÈ

Montare i tuorli, le uova e 85 g di zucchero semolato con uno sbattitore. Dopodiché, montare gli albumi a neve ben ferma con i 25 g di zucchero rimanenti. Mescolare gli albumi montati al primo composto e aggiungere la farina setacciata. Pesare 360 g di biscotto su una teglia 30 x 40 cm e stendere con una spatola. Cospargere con il caffè in polvere. Cuocere il biscotto a 230°C in forno ventilato per circa 6-7 minuti.

### CREMOSO CAFFÈ

#### DULCEY 35%

225 g	Latte intero
45 g	Tuorli
15 g	Zucchero semolato
45 g	Caffè in grani
185 g	<b>DULCEY 35%</b>
2 g	Gelatina in fogli

### CREMOSO CAFFÈ DULCEY 35%

A fuoco medio, portare il latte a ebollizione e versare i chicchi di caffè. Coprire con una pellicola e lasciare in infusione per 15 minuti. Filtrare, quindi scaldare il latte infuso al caffè.

Con una frusta, mescolare i tuorli e lo zucchero, senza montarli. Versare la preparazione su questo composto senza smettere di mescolare. Versare il tutto in un pentolino a fuoco basso. Mescolare delicatamente fino a raggiungere una cottura «alla rosa» della panna, che deve addensarsi leggermente. Verificare con il termometro che la temperatura raggiunga gli 82°C.

Una volta raggiunta la temperatura, togliere dal fuoco e filtrare la crema inglese al caffè. Aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita con acqua fredda e strizzata.

Versare in tre volte sul cioccolato **DULCEY 35%** precedentemente sciolto per ottenere una consistenza liscia, lucida ed elastica. Mixare per alcuni minuti per rendere omogenea l'emulsione e lisciare il cremoso. Ricoprire con la pellicola a diretto contatto e conservare in frigorifero.

### GANACHE MONTATA

#### IVOIRE 35% MASCARPONE

105 g	Latte intero
20 g	Miele di acacia
85 g	<b>IVOIRE 35%</b>
100 g	Panna intera liquida
195 g	Mascarpone

### GANACHE MONTATA IVOIRE 35% MASCARPONE

Scaldare il latte intero con il miele. Versare in tre volte sul cioccolato **IVOIRE 35%** precedentemente sciolto e mescolare energicamente.

Mixare e aggiungere la panna fredda con il mascarpone. Mixare nuovamente per rendere omogenea l'emulsione. Ricoprire con la pellicola e conservare in frigorifero, idealmente per tutta la notte.

# Tiramisu

## Tiramisu

(seconda parte)

### BAGNA AL CAFFÈ

200 g Caffè espresso  
25 g Zucchero semolato

### BAGNA AL CAFFÈ

Scaldare il caffè e mescolare vigorosamente con lo zucchero. Riporre al fresco.

### GLASSA PINGUINO

#### NOCCIOLA DULCEY 35%

800 g **DULCEY 35%**  
80 g Olio di vinaccioli  
200 g Nocciole tostate tritate

### GLASSA PINGUINO NOCCIOLA DULCEY 35%

Far sciogliere il cioccolato **DULCEY 35%** a 40°C e aggiungere l'olio di vinaccioli e le nocciole tostate tritate. Utilizzare a circa 35°C

### MONTAGGIO

Ritagliare 3 strisce di biscotto al cioccolato di 30 × 10 cm. In un quadro entremets di 30 × 10 × 5 cm di altezza posizionare una striscia di biscotto e inzuppare con la bagna al caffè. Con la tasca, collocare al di sopra e lisciare 120 g di cremoso caffè **DULCEY 35%**. Mettere nel congelatore. Mescolare 120 g di ganache montata fino ad ottenere una consistenza morbida e spumosa. Cuocere il composto e disporlo sul primo strato di cremoso caffè **DULCEY 35%**, lisciandolo. Posizionare un biscotto sopra, inzupparlo e conservare in congelatore. Ripetere le operazioni descritte, una seconda volta. Una volta congelato, rimuovere il quadro e tagliare in pezzi larghi 3 cm. Girare i pezzi sul lato e glassare la parte superiore per ottenere un aspetto lucente. Rimettere nel congelatore. Ricoprire la parte superiore e i lati con glassa pinguino nocciola **DULCEY 35%**. Mettere nel congelatore per 30 minuti. Per una degustazione ottimale, mettere in frigorifero la sera prima.



# Dolci di frutta e cioccolato

---

REINTERPRETATE I GRANDI  
CLASSICI ALLA FRUTTA DELLA  
PASTICCERIA FRANCESE.

MACARON IVOIRE  
RIBES NERO

-

MACARONS YUZU

-

FRAISIER

-

TARTE ALLE FRAGOLE

-

PAVLOVA  
AI FRUTTI ROSSI

-

TORTA FESTIVA

-

TORTA MERINGATA  
CON PASSIONE

-

CARAGRUME

# Macaron Ivoire ribes nero



## Macaron Ivoire ribes nero

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Per 30 macarons circa.

### PREPARATO

#### PER MACARON

150 g	Farina di mandorle
150 g	Zucchero a velo
150 g	Zucchero semolato
50 g	Albumi
50 g	Albumi
50 g	Acqua

### PREPARATO PER MACARON

Setacciare insieme la farina di mandorle e lo zucchero a velo. Scaldare i 125g di zucchero semolato e l'acqua a 110/112°C, quindi montare solo 50g di albumi con questo sciroppo di zucchero.

Montare fino a quando il composto diventa tiepido.

Aggiungere i restanti 50g di albumi agli albumi precedentemente montati con lo sciroppo.

Incorporare alle polveri, mescolando, e lavorare l'impasto per macaron fino ad ottenere una consistenza a nastro.

Con una tasca dotata di bocchetta n°8, realizzare i macaron su carta da forno e infornare a 140°C, in un forno ventilato, per 12/13 minuti.

### GANACHE IVOIRE

#### RIBES NERO

150 g	Panna intera liquida 35% grassi
300 g	IVOIRE 35%
135 g	Polpa di ribes nero

### GANACHE IVOIRE RIBES NERO

Scaldare la panna e sciogliere il cioccolato **IVOIRE 35%**. Versare la panna calda in tre volte sul cioccolato **IVOIRE 35%** fuso per realizzare la ganache.

Completare aggiungendo la polpa di ribes nero. Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

Riporre in frigorifero per alcune ore, quindi sbattere leggermente con una frusta per ottenere la giusta consistenza.

### MONTAGGIO

Farcire i gusci di macaron con la ganache.

Distribuirli sulla superficie piana di uno dei due gusci, quindi incollare l'altro al di sopra.

Premere leggermente su entrambe le parti.

Potete conservare i macaron nel congelatore.

# Macarons yuzu

## Macarons yuzu (guscio al cacao o guscio bianco)

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 40 macarons.

### GUSCIO AL CACAO

125 g	Farina di mandorle
150 g	Zucchero a velo
25 g	<b>CACAO IN POLVERE</b>
50 g	Albumi
150 g	Zucchero semolato
50 g	Albumi
50 g	Acqua

### MACARONS

Per i macarons al cacao: mixare la farina di mandorle precedentemente setacciata, lo zucchero a velo e il **CACAO IN POLVERE**.

Per i macarons a guscio bianco: mixare la farina di mandorle precedentemente setacciata con lo zucchero a velo.

Cuocere i 150 g di zucchero semolato e l'acqua a 110/112°C, quindi versare la preparazione sui 50 g di albumi, precedentemente montati.

Sbattere fino a quando il composto diventa tiepido.

Aggiungere i 50 g di albumi non montati.

Unire alle farine e mescolare.

Con una tasca dotata di bocchetta n°8, creare dei macaron su della carta da forno e infornare a 140°C, in un forno a convezione, per 12/13 minuti.

### GUSCIO BIANCO

150 g	Farina di mandorle
150 g	Zucchero a velo
50 g	Albumi
150 g	Zucchero semolato
50 g	Albumi

### GANACHE INSPIRATION

#### GANACHE INSPIRATION YUZU

Scaldare il latte intero con il miele, quindi versare un terzo del composto sull'**INSPIRATION YUZU** sciolto. Mescolare energicamente e aggiungere il secondo terzo allo stesso modo.

Mixare con un frullatore a immersione e incorporare l'ultimo terzo continuando a mixare.

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

#### YUZU

115 g	Latte intero
10 g	Miele di acacia
380 g	<b>INSPIRATION YUZU</b>

### MONTAGGIO

Capovolgere i macaron cotti e raffreddati. Riempirli con la ganache utilizzando una tasca e unirli a due a due. I macaron possono essere conservati nel congelatore.

### *Il consiglio dei maestri pasticciieri*

Ricordatevi di togliere la ganache dal frigorifero almeno 30 minuti prima di assemblare i macarons, in modo che sia più facile da mettere nella tasca.

# Fraisier



## Fraisier

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta per un fraisier di 14 cm di diametro o per 4-6 persone.

### MADELEINE AL LIMONE

75 g	Burro
90 g	Farina T45
45 g	Zucchero a velo
1 g	Fior di sale
4 g	Lievito chimico
90 g	Uova intere
50 g	Miele di acacia
20 g	Latte intero
	Scorza di ½ limone

### MADELEINE AL LIMONE

Sciogliere il burro. Setacciare insieme la farina, lo zucchero a velo, il fior di sale e il lievito chimico.

Mescolare le uova con il miele di acacia. Quindi aggiungere le farine setacciate, il latte, il burro sciolto e la scorza di limone.

Conservare al fresco per lasciar riposare l'impasto per qualche ora.

Stendere l'impasto su una teglia da pasticceria ricoperta con un tappetino in silicone o un foglio di carta da forno.

Cuocere in forno a 210°C per 6-8 minuti.

### GANACHE MONTATA

#### IVOIRE VANIGLIA

120 g	Panna liquida intera
45 g	Panna liquida intera
1	Baccello di vaniglia
	«NOROHY»
5 g	Miele di acacia
5 g	Glucosio
65 g	IVOIRE 35%

### GANACHE MONTATA IVOIRE VANIGLIA

Riscaldare i 45 g di panna con i semi del baccello di vaniglia, il miele di acacia e il glucosio.

Versare in più volte il composto caldo sul cioccolato **IVOIRE 35%** sciolto, mescolando al centro per creare un "cuore" elastico e lucido, segno che l'emulsione è avviata. Continuare aggiungendo il composto poco a poco. Mixare per perfezionare l'emulsione.

Aggiungere i restanti 120 g di panna liquida intera fredda e mescolare di nuovo. Conservare in frigorifero e lasciar cristallizzare preferibilmente per una notte.

### COMPOSTA DI FRUTTI ROSSI

115 g	Polpa di fragole
135 g	Polpa di lamponi
25 g	Sciroppo di glucosio
3 g	Pectina NH
25 g	Zucchero semolato
1 g	Gelatina

### COMPOSTA DI FRUTTI ROSSI

Riscaldare la polpa di fragole, quella di lamponi e il glucosio a 40°C.

Aggiungere poi la pectina mescolata allo zucchero semolato. Portare ad ebollizione. Aggiungere poi la gelatina precedentemente reidratata e strizzata.

### MONTAGGIO

150 g	Fragole
-------	---------

Posizionare un disco di biscotto in un anello d'acciaio inox di 14 cm di diametro dotato di un rhodoid.

Tagliare le fragole a metà in altezza e posizionarle attorno all'anello, con il lato tagliato contro il rhodoid.

Disporre un po' di ganache montata alla vaniglia **IVOIRE 35%** sul biscotto e tra le fragole. Mettere le fragole tagliate a dadini, quindi concludere con ganache montata. Posizionare un disco di biscotto tagliato di un diametro di 12cm. Infine, versare la ganache montata sul biscotto e lisciare con una spatola. Conservare in frigorifero per alcune ore prima di togliere dall'anello e rimuovere il rhodoid. Infine, completare con alcuni dischi irregolari di composta di frutti rossi e, eventualmente, una decorazione in cioccolato.

# Tarte alle fragole



## Tarte alle fragole

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta per 2 tarte da 6 persone.

### PASTA FROLLA ALLE MANDORLE

135 g	Burro
2,5 g	Sale
102 g	Zucchero a velo
35 g	Farina di mandorle
55 g	Uova intere
68 g	Farina T55
195 g	Farina T55

### SABLÉ PRESSATO IVOIRE VANIGLIA

300 g	Pasta frolla alla mandorla
30 g	Zucchero di canna
40 g	Crêpes dentelle
130 g	<b>IVOIRE 35%</b>
50 g	Burro
1	Baccello di vaniglia «NOROHY»

### GANACHE MONTATA IVOIRE FRAGOLA

120 g	Panna intera liquida
80 g	Panna liquida intera
20 g	Sciroppo di glucosio
150 g	<b>IVOIRE 35%</b>
250 g	Purea di fragola

### COMPOSTA FRUTTO DELLA PASSIONE

115 g	Polpa di fragole
135 g	Polpa di frutto della passione
25 g	Sciroppo di glucosio
3 g	Pectina NH
28 g	Zucchero semolato
1 g	Gelatina

### PASTA FROLLA ALLE MANDORLE

Realizzare un primo impasto con il burro a pomata, il sale, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, le uova e i 68g di farina. Non montare troppo la miscela. Una volta che il composto è omogeneo, aggiungere la restante quantità di farina. Conservare in frigorifero o stendere immediatamente con uno spessore di 2-3 mm. Cuocere in forno a 155°C su una teglia perforata.

### SABLÉ PRESSATO IVOIRE VANIGLIA

Usando un mattarello, stendere grossolanamente la pasta frolla e aggiungere lo zucchero di canna e le crêpes dentelles. Fondere il burro a 45-50°C separatamente dal cioccolato **IVOIRE 35%**. Grattare via i semi di vaniglia dai baccelli utilizzando il dorso di un coltello. Mescolare delicatamente tutti gli ingredienti con una marisa.

Versare immediatamente in un anello e "schiacciare" con un cucchiaino. Conservare in frigorifero.

### GANACHE MONTATA IVOIRE FRAGOLA

Scaldare 80 g di panna con il glucosio, quindi preparare una ganache con il cioccolato **IVOIRE 35%**, versando la panna calda in tre volte sul cioccolato fuso. Aggiungere i 120 g di panna fredda alla ganache e la purea di fragole. Lasciar cristallizzare per almeno 3 ore in frigorifero prima di montare, in modo da ottenere una consistenza fondente.

### COMPOSTA FRUTTO DELLA PASSIONE

Riscaldare la polpa di fragole e frutto della passione con il glucosio a 40°C.

Quindi aggiungere il composto di pectina e zucchero, far bollire e aggiungere per ultima la gelatina ammorbidita in acqua fredda. Riportare a ebollizione per uno o due minuti. Versarne 5 mm in uno stampo in silicone del diametro della tarte. Conservare in frigorifero.

# Tarte alle fragole



  
**VALRHONA**  
Imaginons le meilleur du chocolat®

## Tarte alle fragole (seconda parte)

### MONTAGGIO

Posizionare la composta di fragole e frutto della passione sul fondo del sablé pressato. Aggiungere qualche fragola fresca tagliata a pezzetti. Distribuire la ganache **IVOIRE 35%** montata sulla composta con una bocchetta liscia di diametro 12. Mettere qualche fragola tagliata a rondelle sulla tarte per decorare e grattugiare un po' di frutto della passione.

# Pavlova ai frutti rossi



## Pavlova ai frutti rossi

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 10 pezzi di 7,5 cm di diametro.

### MERINGA FRANCESE

- 140 g Zucchero semolato
- 140 g Zucchero a velo
- 150 g Albumi

### MERINGA FRANCESE

Montare gli albumi a velocità media e aggiungere poco a poco lo zucchero semolato per ottenere una consistenza simile a quella della schiuma da barba. Quindi, con una spatola, aggiungere delicatamente lo zucchero a velo setacciato. Utilizzando una tasca dotata di una bocchetta unita da 8 mm, realizzare su una teglia dei cilindri regolari della larghezza della teglia. Quindi utilizzare una tasca dotata di bocchetta sultana e realizzare delle rosette di 7,5 cm di diametro. Cuocere in forno ventilato per 1 ora e mezza, a 80°C.

### MERINGA PRESSATA

- 95 g Meringa francese
- 80 g **INSPIRATION LAMPONE**
- 50 g **PRALINATO MANDORLA NOCCIOLA 50%**

### MERINGA PRESSATA

Spezzettare grossolanamente 95 g di meringa francese e mescolare con il **PRALINATO DI MANDORLA NOCCIOLA 50%** e l'**INSPIRATION LAMPONE** precedentemente sciolto a 45°C.

Posizionare immediatamente 15 g di questo composto in cerchi di 7,5 cm di diametro rivestiti di rodoide. Mettere nel congelatore.

### MOUSSE GELATA

#### INSPIRATION LAMPONE

- 30 g Albumi
- 40 g Zucchero semolato
- 10 g Miele
- 50 g Polpa di frutto della passione
- 100 g Polpa di lamponi
- 2 g Gelatina
- 70 g **INSPIRATION LAMPONE**
- 90 g Panna intera liquida

### MOUSSE GELATA INSPIRATION LAMPONE

Preparare una meringa svizzera: scaldare a bagnomaria gli albumi, lo zucchero e il miele, mescolando continuamente fino a raggiungere i 55°C. Quindi montare il preparato in uno sbattitore con una frusta fino al completo raffreddamento. Scaldare le polpe di frutta tra i 70 e gli 80°C, poi aggiungere la gelatina precedentemente idratata e strizzata.

Versare in più volte sull'**INSPIRATION LAMPONE** sciolto a 45°C.

Mixare per rendere omogenea l'emulsione.

Montare la panna liquida ben fredda fino a ottenere una consistenza cremosa. Mescolare la ganache con la meringa svizzera quindi aggiungere la panna montata. Versare 30 g su ciascuno dei cerchi di meringa pressata e riporre nel congelatore.

### GLASSA PINGUINO

#### INSPIRATION LAMPONE

- 200 g **INSPIRATION LAMPONE**
- 20 g Olio di vinaccioli

### GLASSA PINGUINO INSPIRATION LAMPONE

Fondere l'**INSPIRATION LAMPONE** a 45°C, quindi aggiungere l'olio di vinaccioli. Mescolare bene e mettere da parte.

# Pavlova ai frutti rossi

## Pavlova ai frutti rossi (seconda parte)

### COULIS DI LAMPONI

230 g	Polpa di lamponi
15 g	Zucchero semolato
6 g	Gelatina
25 g	Succo di lime
150 g	Lamponi freschi

### COULIS DI LAMPONI

In un pentolino, scaldare la polpa di lampone, il succo di lime e lo zucchero. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e strizzata. Scaldare il tutto a 60°C e ricoprire con della pellicola a contatto fino al completo raffreddamento. Conservare in frigorifero.

### MONTAGGIO

Rimuovere dal cerchio il montaggio di meringa pressata e mousse. Immergerlo, dal lato della mousse, nella glassa **INSPIRATION LAMPONE** e adagiare il lato della meringa su un piatto. Mettere subito sulla glassa una rosetta di meringa francese. Guarnire l'incavo della meringa con il coulis di frutti rossi. Decorare con dei frutti rossi freschi per aggiungere un tocco di colore: lamponi, fragola, mirtillo, ribes, ecc.

# Torta festiva



## Torta festiva

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 1 torta a rettangoli di 30 x 11,5 x 2 cm (12 persone circa).

### PASTA SABLÉ

#### ALLE MANDORLE

120 g	Burro
2 g	Sale fino
80 g	Zucchero a velo
30 g	Farina di mandorle
50 g	Uova intere
60 g	Farina T45
180 g	Farina T45

### PASTA SABLÉ ALLE MANDORLE

Preparare un primo impasto con il burro ammorbidito, il sale fino, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, le uova intere e 60 g di farina. Non appena il composto sarà omogeneo, aggiungere i restanti 180 g di farina in modo piuttosto rapido.

Stendere tra 2 fogli di plastica, quindi tagliare nella forma desiderata. Conservare nel congelatore per almeno 1 ora prima di collocare l'impasto sul fondo dello stampo.

### CREMA MANDORLA/COCCO

#### DA CUOCERE

90 g	Burro
90 g	Zucchero a velo
45 g	Cocco grattugiato in polvere
45 g	Farina di mandorle
10 g	Fecola
50 g	Uova intere

### CREMA MANDORLA/COCCO DA CUOCERE

Ammorbidire il burro, quindi aggiungere lo zucchero a velo, l'amido e le farine di cocco e mandorla.

Aggiungere gradualmente le uova temperate.

Collocare immediatamente sulla striscia di pasta sablé.

Cuocere in forno a 180°C per circa 18 minuti.

### COMPOSTA ANANAS RUM

#### VANIGLIA

½	Ananas
10 g	Succo di limone
4 g	Maizena (amido di mais)
15 g	Rum ambrato
½	Baccello di vaniglia «NOROHY»
½	Scorza di lime

### COMPOSTA ANANAS RUM VANIGLIA

Tagliare l'ananas a cubetti.

Mescolare il succo di limone con la Maizena e i semi del baccello di vaniglia.

Scaldare il tutto in un pentolino fino a ebollizione. Una volta raffreddato, aggiungere il rum e la scorza di lime.

# Torta festiva

## Torta festiva

(seconda parte)

### GANACHE MONTATA

#### AL LATTE DI COCCO

150 g	Latte di cocco
20 g	Miele di acacia (o zucchero invertito)
135 g	<b>IVOIRE 35%</b>
225 g	Panna intera liquida
18 g	Malibu
1	Lime (scorze)

### GANACHE MONTATA AL LATTE DI COCCO

Scaldare il latte di cocco con il miele e la scorza di lime. Mettere in infusione per 10 minuti poi filtrare. Far sciogliere i 135 g di cioccolato **IVOIRE 35%**.

Versare gradualmente il composto caldo sul cioccolato **IVOIRE 35%** precedentemente sciolto, mescolando con una spatola per creare un nucleo elastico e lucido, segno di un'emulsione ben avviata.

Una volta terminato l'impasto, mixare per rendere omogenea l'emulsione.

Aggiungere i 225 g di panna fredda e il Malibu. Mixare nuovamente.

Coprire con la pellicola e conservare in frigorifero per una notte.

Montare il composto con la frusta prima dell'uso fino a ottenere una consistenza tale da poterla inserire nella tasca da pasticceria.

### MONTAGGIO

Nel quadro per torta, posizionare una striscia di pasta sablé e versare la crema di mandorla e cocco.

Cuocere il tutto per circa 18 minuti a 180°C. Lasciar intiepidire prima di sfornare.

Preparare la composta di ananas. Una volta raffreddata, collocarla al centro della torta con un cucchiaino.

Conservare in congelatore per circa 1 ora.

Montare la ganache al cocco con una frusta e formare delle gocce irregolari utilizzando una tasca con beccuccio n.16.

Per finire, decorare con scaglie di cocco fresco, scorza di lime ed eventualmente scaglie di cioccolato bianco **IVOIRE 35%**.

# Torta meringata con passione



## Torta meringata con passione

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 12 pezzi, realizzata con il kit stampo in silicone 6 tartellette Oblong 146 mm Silikomart.

### PASTA SABLÉ

#### ALLE MANDORLE

270 g	Burro
270 g	Zucchero a velo
135 g	Farina di mandorle
5 g	Sale fino
110 g	Uova intere
135 g	Farina
405 g	Farina

### PASTA SABLÉ ALLE MANDORLE

Preparare un primo composto con il burro ammorbidito, lo zucchero a velo, le uova, 135 g di farina, la farina di mandorle e il sale fino. Attenzione a non mescolare troppo a lungo. Una volta che il composto è omogeneo, aggiungere 405 g di farina. Attenzione a non impastare il composto. Stendere immediatamente tra due fogli chitarra (plastica) o due fogli di carta da forno, quindi ritagliare. Conservare in congelatore per almeno 2 ore prima dell'uso. Collocare le basi delle tartellette nello stampo e cuocere a 160°C per circa 15 minuti.

### CREMOSO INSPIRATION

#### PASSIONE

135 g	Polpa di frutto della passione
7 g	Sciroppo di glucosio
4 g	Gelatina in polvere
20 g	Acqua
245 g	<b>INSPIRATION PASSIONE</b>
265 g	Panna liquida 35%

### CREMOSO INSPIRATION PASSIONE

Scaldare la polpa con il glucosio a circa 80°C, quindi aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Versare progressivamente il tutto sulla copertura **INSPIRATION PASSIONE** precedentemente sciolta. Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione. Aggiungere la panna fredda. Mixare nuovamente.

### MOUSSE LEGGERA

#### JIVARA 40%

100 g	Latte intero
2 g	Gelatina in polvere
10 g	Acqua d'idratazione
200 g	Panna liquida 35%
135 g	<b>JIVARA 40%</b>

### MOUSSE LEGGERA JIVARA 40%

Scaldare il latte intero a 80°C e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Versare progressivamente il composto sul cioccolato **JIVARA 40%** precedentemente sciolto per ottenere una consistenza elastica e lucida, segno di un'emulsione ben avviata. Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione. Quando il composto è a 35/40°C, incorporare la panna montata. Versare immediatamente negli stampi in silicone Oblong del kit e mettere in congelatore.

### MERINGA ITALIANA

50 g	Albumi
150 g	Zucchero semolato
50 g	Acqua

### MERINGA ITALIANA

Cuocere i 150 g di zucchero semolato e l'acqua a 117/118°C, quindi versare sugli albumi montati. Montare a becco d'uccello fino a quando il composto diventa tiepido e presenta una consistenza tale da poter essere inserita in una tasca da pasticciere.

# Torta meringata con passione



## Torta meringata con passione (seconda parte)

### MONTAGGIO

Quando le basi delle torte sono cotte e raffreddate, preparare il cremoso **INSPIRATION PASSIONE** versandolo direttamente all'interno, fino al bordo. Mettere in congelatore. Dopodiché, sformare le mousse leggere **JIVARA 40%** e collocarle sul cremoso Inspiration Passione congelato. Preparare la meringa italiana. Tagliare in obliquo l'estremità di una tasca senza bocchetta e versare irregolarmente della meringa. Con un cannello, fiammeggiare la meringa italiana. Riporre in frigorifero per almeno 4 ore prima di servire.

### *Il consiglio dei maestri pasticciieri*

Per una finitura ottimale, una volta sformata la mousse leggera **JIVARA 40%**, glassarla con una glassa neutra prima di disporla sul cremoso **INSPIRATION PASSIONE**, per conferirle un aspetto lucido.

# Caragrume

## Caragrume

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'École Gastronomique Valrhona

Ricetta calcolata per circa 20 piccoli dessert.

### IMPASTO PER CAKE AGRUMI

- 1 Lime (scorze)
- 1 Limone (scorze)
- 1 Arancia (scorze)
- 1 Mandarino (scorze)
- 310 g Zucchero semolato
- 245 g Uova intere
- 2 g Sale fino
- 135 g Panna intera liquida
- 240 g Farina T55
- 4 g Lievito chimico
- 90 g Burro

### IMPASTO PER CAKE AGRUMI

Aggiungere le scorze degli agrumi allo zucchero e mescolare. Aggiungere le uova intere senza montarle e mescolare nuova-mente. Aggiungere sale e panna. Setacciare la farina con il lievito chimico e unirli al composto. Far sciogliere il burro per incorporarlo al preparato precedente. Con una tasca, farcire i  $\frac{3}{4}$  degli stampi in silicone per savarin. Mettere della carta da forno al di sopra, poi una teglia, in modo che il cake non cresca durante la cottura.

Cuocere per 15-20 minuti circa a 180°C in forno ventilato.

### PUNCH AGLI AGRUMI

- 135 g Zucchero semolato
- 100 g Acqua
- 100 g Succo di lime
- 100 g Succo d'arancia

### PUNCH AGLI AGRUMI

Portare a ebollizione acqua e zucchero. Aggiungere i succhi e conservare al fresco.

### GANACHE JIVARA 40%

#### ARANCIA

- 120 g Panna intera liquida
- 20 g Miele di acacia o d'arancio
- 180 g JIVARA 40%
- 1 Arancia (scorze)

### GANACHE JIVARA 40% ARANCIA

Aggiungere la scorza di arancia alla panna, scaldare e lasciare in infusione, coperta, per 10 minuti. Filtrare. Aggiungere il miele e scaldare nuovamente. Versare progressivamente la preparazione sul cioccolato JIVARA 40% precedentemente fuso. Alla fine, mixare con un frullatore a immersione. Utilizzare immediatamente.

### GANACHE MONTATA

#### CARAMÉLIA 36%

- 150 g Panna intera liquida
- 15 g Miele di acacia
- 15 g Glucosio (facoltativo)
- 220 g CARAMÉLIA 36%
- 410 g Panna intera liquida

### GANACHE MONTATA CARAMÉLIA 36%

Scaldare i 150 g di panna con il miele e il glucosio. Il glucosio è facoltativo. Versare in più volte sul cioccolato CARAMÉLIA 36% precedentemente sciolto. Aggiungere i 410 g di panna fredda. Alla fine, mixare con un frullatore a immersione.

Ricoprire con la pellicola a diretto contatto e conservare in frigorifero per una notte intera.

# Caragrume

## Caragrume

(seconda parte)

### GLASSA PINGUINO

#### CARAMÉLIA 36%

400 g **CARAMÉLIA 36%**  
40 g Olio di vinaccioli

### GLASSA PINGUINO CARAMÉLIA 36%

Sciogliere il cioccolato **CARAMÉLIA 36%** a 40°C e aggiungere l'olio di vinaccioli. Utilizzare a 35°C circa.

### MONTAGGIO

Una volta raffreddati, togliere i cake dagli stampi e immergerli per qualche istante nel punch agli agrumi. Scolare e riporre per 1 ora nel congelatore. Immergere la base nella glassa pinguino. Mettere da parte.

Quando la ganache agli agrumi **JIVARA 40%** è pronta, versarla immediatamente nella parte cava dei savarin. Mettere in frigorifero e lasciare cristallizzare.

Montare la ganache **CARAMÉLIA 36%** con una frusta. Su ogni dessert, realizzare una rosa di ganache con una tasca dotata di bocchetta scanalata.





INSIEME,  
FACCIAMO DEL

*bene*  
CON DEL  
*buono*

