

Entremets Andoâque




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Entremets Andoâque

UNA RICETTA ORIGINALE DI *l'École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 2 entremets uovo di 16 cm - 5/6 persone per entremets

Da preparare il giorno prima:

Gusci uova
Streusel cacao
Biscotto al cioccolato
Cre moso caramello
ORIADO 60%

Da preparare il giorno stesso:

Mousse al cioccolato
ANDOA LAIT 39%
Montaggio
(prevedere 6 ore di congelamento
in totale)

Utensili per la preparazione:

2 stampi uovo di 16 cm
Spatola da pasticceria
2 cerchi inox 18 cm
Spray velluto

GUSCI UOVA (TEMPERAGGIO CON IL METODO DELLA "SEMINA")

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di riposo: 2 ore

600g Cioccolato
ORIADO 60%

Fondere i $\frac{2}{3}$ della quantità totale di cioccolato **ORIADO 60%** a bagnomaria o con il microonde. Una volta raggiunti i 50-55°C, aggiungere il terzo restante del cioccolato, non sciolto. Mescolare e poi mixare utilizzando un frullatore a immersione. Fare attenzione a non incorporare aria. Verificare la temperatura del cioccolato, che deve essere di 31-32°C. A questo punto, il cioccolato è temperato. Assicurarsi di mantenere il cioccolato a questa temperatura per tutta la preparazione. Se necessario, scaldarlo in superficie usando un asciugacapelli.

Versare subito il cioccolato temperato in due stampi uovo di 16 cm e lasciare cristallizzare per 2 ore a temperatura ambiente.

STREUSEL CACAO E FIOR DI SALE

Tempo di preparazione: 20 minuti

40g Burro dolce
40g Farina di mandorle
30g Zucchero di canna
30g Farina di farro di tipo 1*
2g Fior di sale
10g **CACAO IN POLVERE**

*Per utilizzare una farina diversa, vedere i consigli nutrizionali alla fine della ricetta.

Mescolare insieme lo zucchero di canna, la farina di mandorle, la farina, il sale e il **CACAO IN POLVERE**.

Tagliare il burro freddo a cubetti.

Aggiungere il burro e mescolare con uno sbattitore a frusta piatta fino a ottenere una sfera di impasto.

Creare delle piccole sfere regolari di impasto e collocarle su una teglia ricoperta di carta da forno.

Cuocere a 150-160°C in forno ventilato per 12 minuti.

Entremets Andoâque

(sequito)

BISCOTTO AL CIOCCOLATO CON FARRO E ZUCCHERO INTEGRALE

Tempo di preparazione: 30 minuti

150 g	Uova
40 g	Miele di acacia
50 g	Zucchero integrale Muscovado
2 g	Fior di sale
40 g	Farina di mandorle
70 g	Farina di farro di tipo 1*
4 g	Lievito chimico
20 g	CACAO IN POLVERE
70 g	Panna liquida 35%
80 g	Burro fuso
30 g	Cioccolato ORIAO 60%

Mescolare le uova, il miele, lo zucchero muscovado e il fior di sale senza montare il composto.

Aggiungere la farina di mandorle, la farina, il **CACAO IN POLVERE** e il lievito chimico setacciati.

Mescolare il tutto, quindi versare la panna liquida. Infine, aggiungere il cioccolato **ORIAO 60%** e il burro precedentemente fusi.

Versare 265 g di impasto in ogni cerchio di acciaio di 18 cm di diametro. Cospargere con 75 g di streusel al cacao cotto.

Cuocere a 180°C in forno ventilato, per 16 minuti circa.

*Per utilizzare una farina diversa, vedere i consigli nutrizionali alla fine della ricetta.

CREMOSO CARMELLO ORIAO 60%

Tempo di preparazione: 30 minuti

Tempo di riposo: 4 ore

140 g	Panna liquida 35%
70 g	Zucchero semolato
30 g	Burro salato
65 g	Cioccolato ORIAO 60%

Preparare un caramello a secco con lo zucchero semolato. Stemperare con il burro salato e versare progressivamente la panna liquida calda. Portare nuovamente a ebollizione, controllando che tutto lo zucchero si sia sciolto.

Lasciare intiepidire e versare il caramello in tre volte sul cioccolato **ORIAO 60%** precedentemente sciolto.

Mescolare con una spatola.

Mixare con un frullatore a immersione per ottenere una consistenza perfettamente liscia. Coprire con della pellicola a contatto e lasciar cristallizzare per almeno 4 ore in frigorifero, al fine di ottenere una consistenza adatta a essere lavorata con la tasca.

CREMA INGLESE

Tempo di preparazione: 20 minuti

100 g	Panna liquida 35%
100 g	Latte intero
75 g	Tuorli
40 g	Zucchero semolato

Mescolare i tuorli con lo zucchero senza montarli.

Portare a ebollizione la panna con il latte e versare il tutto sul composto precedente, fuori dal fuoco.

Rimettere sul fuoco basso, mescolando con una spatola, fino a raggiungere una temperatura di 82-84°C.

Filtrare e utilizzare subito per preparare la mousse inglese

ANDOA LAIT 39%.

Entremets Andoâque

(sequito)

MOUSSE INGLESE ANDOA LAIT 39%

Tempo di preparazione: 30 minuti

240g Crema inglese
(preparazione precedente)
450g Cioccolato **ANDOA LAIT 39%**
360g Panna liquida 35%

Realizzare un'emulsione versando la crema inglese calda sul cioccolato **ANDOA LAIT 39%** precedentemente fuso, in modo da ottenere una consistenza liscia, brillante ed elastica. Mixare il composto con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione, avendo cura di non incorporare dell'aria. La temperatura del composto dev'essere di 38-41 °C. Montare la panna liquida fino a ottenere una consistenza cremosa. Incorporare la panna montata al composto crema inglese/cioccolato. Mescolare delicatamente con una spatola. Utilizzare immediatamente per il montaggio.

MONTAGGIO

Tempo di preparazione: 45 minuti

Tempo di congelamento totale: 6 ore

Preparare i gusci di uovo **ORIAIDO 60%** e lasciar cristallizzare per 2 ore a temperatura ambiente. Non sformarli dopo la cristallizzazione perché l'assemblaggio avviene negli stampi per una maggiore stabilità. Creare un modello della misura della base dell'uovo. Utilizzando questo modello, ritagliare i biscotti sformati con lo streusel. Versare 80g di cremoso al caramello **ORIAIDO 60%** su ciascun biscotto utilizzando una bocchetta liscia da 16mm. Realizzare delle gocce su tutta la superficie e congelare gli inserti per una notte. Preparare la mousse **ANDOA LAIT 39%** e versarne 150g in ogni guscio **ORIAIDO 60%**. Posizionare al di sopra l'inserto congelato con le gocce all'interno, quindi premere e lisciare con una spatola da pasticceria. Congelare il tutto per 2 ore. Mettere da parte la mousse rimanente mentre gli entremets si congelano. Dopo il congelamento, sformare gli entremets e adagiarli su una griglia per ricoprirli di mousse. Dopodiché, rimetterli nel congelatore per 1 ora. Ricoprire con la pellicola la mousse restante e conservarla in frigorifero. Una volta che lo strato di mousse sarà congelato, allungare unendo la mousse conservata in frigorifero. Mettere in una tasca, tagliare delicatamente l'estremità e creare dei tratti casuali sugli entremets. Congelare per 1 ora. Per una finitura ottimale, spruzzare con uno spray velluto fondente o al latte (opzionale).

Il consiglio dei maestri pasticciere

Il cioccolato avanzato dopo aver modellato le uova può essere conservato, dopo la cristallizzazione, per altri usi: preparazione di torte, mousse...

Consiglio nutrizionale

Nella ricetta dello streusel al cacao e fior di sale, sostituire i 30g di farina di farro di tipo 1 con un composto di 20g di fecola di patate e 10g di farina di grano saraceno. Nella ricetta del biscotto al cioccolato, sostituire con 40g di fecola di patate e 30g di farina di grano saraceno.

Lo zucchero Muscovado è zucchero di canna integrale, non raffinato. È di colore marrone scuro e ha un contenuto elevato di melassa. Essendo non raffinato, è ricco di sali minerali, potassio e magnesio.

Vivete un'esperienza golosa alla Cité du Chocolat a Tain l'Hermitage e partecipate ai nostri atelier e stage di pasticceria.

Date un'occhiata al sito della Cité du Chocolat Valrhona: www.citeduchocolat.com / Valrhona - 26600 Tain l'Hermitage - Francia     www.valrhona.com