

Lo stecco Blu di cioccolato leggero



CAFFÈ LECCESE AMATIKA

623 g	Caffè espresso di pura arabica	:	Fare uno sciroppo di zuccheri con il neutro miscelato con loro utilizzando il caffè bollente.
95 g	Saccarosio	:	Con questo sciroppo iniziare ad effettuare l'emulsione con Amatika.
95 g	Destrosio	:	Utilizzando un emulsionatore meccanico per ottenere poi nella masticazione finale una texture
32 g	Inulina	:	più setola e meno spugnosa.
150 g	AMATIKA COPERTURA	:	
3 g	Procrema 5 bio Sosa	:	
2 g	Sale Maldon	:	

CARAMELLO VEGANO DA INSERIMENTO (ANCHE PER VARIEGATE IL GELATO)

100 g	Latte di mandorla bio senza zucchero	:	Caramellare a secco lo zucchero in una pentola antiaderente. Decuocere con il latte di mandorla bollente facendo attenzione al bollore.
100 g	Zucchero semolato	:	Emulsionare con un minipimer il caramello con l'absolu crystal.
100 g	Absolu Crystal	:	

GLASSA PINGUINO

500 g	AMATIKA COPERTURA	:	Sciogliere la copertura a 45 gradi insieme all'olio ed emulsionare i due ingredienti con un minipimer.
75 g	Olio di riso o burro di cacao (a seconda della croccantezza che vogliamo avere)	:	

MONTAGGIO DELLO STECCO

Mettere nell'apposito stampo da stecchi circa un terzo di sorbetto e posizionare in abbattitore. Inserire il caramello vegano e riporre in abbattitore. Quando anche il caramello si è rappreso completare con il sorbetto e lisciare il tutto. Abbattere fino ad indurimento dello stecco per agevolare l'estrazione dallo stampo. Procedere alla glassata immergendo lo stecco nella glassa pinguino. Per dare un tono più accattivante, moderno ma anche "stridulo" spruzzare lo stecco appena uscito dall'abbattitore con una miscela di cioccolato opalys (70%) 3 burro di cacao blu della Valrhona signature ed avere così l'effetto velluto

+ *la Parola dello Chef* +

Qual è stata la sua fonte di ispirazione per la creazione di questa ricetta?

Scegliere una pasticceria vegetale è scegliere la contemporaneità dei tempi che stiamo vivendo. Una pasticceria leggera e più salutare tenendo sempre presente il gusto e l'appagamento sensoriale.