

100%
vegano




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Frédéric Bau.

Ricetta calcolata per 24 tartellette di 7 cm di diametro.

ACQUA DI MANDORLE PROVENZALI

1000 g	Acqua minerale	: Sciacquare le mandorle con acqua, metterle nel frullatore con l'acqua e lo xantano.
200 g	Mandorle grezze	: Frullare alla massima velocità per 2 minuti, filtrare, quindi strizzare il più possibile con una garza di cotone.
2 g	Xantano	: Portare a ebollizione e raffreddare rapidamente il composto.
		: Conservare le mandorle pressate in frigorifero o in congelatore per le preparazioni successive.

PASTA CROCCANTE CON MANDORLE E CACAO

125 g	Farina di mandorle grezze	: Impastare tutti gli ingredienti, senza fare aumentare il volume dell'impasto.
90 g	Zucchero semolato	: Lasciare riposare per una notte prima di stendere l'impasto.
250 g	Farina di spelta integrale	: 28/30 g per pezzo.
20 g	Cacao in polvere	
6 g	Bicarbonato di sodio	
40 g	Olio di mandorle o nocciole	
150 g	Acqua o acqua di mandorle	
4 g	Fior di sale	

CREMA DI MANDORLE ALLA VANIGLIA DEL MADAGASCAR

90 g	Acqua di mandorle	: Raschiare ½ baccello di vaniglia, mescolare i semi nell'acqua di mandorle con lo zucchero,
4 g	Fecola di patate	: 4 g di fecola e portare a ebollizione.
300 g	Mandorle pressate	: I baccelli non devono essere gettati: possono essere usati in altre ricette (in infusione), poi lavati,
100 g	Zucchero semolato	: asciugati e utilizzati per preparare dello zucchero vanigliato per i vostri impasti dolci!
4 g	Fecola di patate	: Aggiungere le mandorle pressate e i restanti 4 g di fecola.
1/2	Baccello di vaniglia	: Conservare al freddo prima della cottura.
		: 20g per pezzo.

CREMOSO AMATIKA

375 g	AMATIKA 46%	: Mescolare a freddo la lota e l'acqua di mandorle, stando attenti alla formazione dei grumi.
625 g	Acqua di mandorle	: Portare a ebollizione mescolando continuamente.
3 g	lota	: Versarne ⅓ sul cioccolato e realizzare un'emulsione.
		: Aggiungere il resto del liquido caldo in 3 tempi diversi, per ottenere un composto perfettamente liscio, elastico e lucido.
		: Versare in un contenitore, coprire con della pellicola e lasciar cristallizzare per una notte in frigorifero.

SCAGLIE DI IBISCO

200 g	Acqua	: Mescolare tutti gli ingredienti e portare a ebollizione.
25 g	Zucchero semolato	: Lasciare in infusione con il coperchio per 5-6 minuti, quindi filtrare e versare in un contenitore a uno spessore di circa 2 cm.
3 g	Fiori di ibisco essiccati	: Lasciar raffreddare a temperatura ambiente prima di riporlo in frigorifero.
2 g	Agar agar	

MONTAGGIO E FINITURA

QB Absolu Cristal

Montare circa 400g di cremoso Amatika, fino ad ottenere una consistenza simile a quella di una ganache montata.

Realizzare in maniera casuale delle piccole sfere di diverse dimensioni all'interno di cerchi leggermente più piccoli di quello della tartellette.

Appiattire leggermente e congelare.

Aggiungere il 10% d'acqua all'Absolu Cristal e glassare con una pistola. Mettere nel congelatore.

Inserire le tartellette negli stampi e cuocere a 150/155°C per 25/30 minuti circa.

Con una tasca munita di bocchetta n°8, collocare la crema di mandorle su dei fogli di silicone, rispettando un diametro leggermente inferiore a quello del cerchio della tartellette.

Cuocere a 175/180°C per 8-9 minuti circa.

Una volta raffreddate, ricoprire le tartellette con l'Amatika sciolto, e incollare i dischi di crema di mandorle quando il cioccolato è ancora liquido.

Farcire con il cremoso Amatika e lasciar cristallizzare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Al di sopra, collocare i dischi di cremoso montato glassato, quindi posizionare le scaglie di gelatina di ibisco.

Per finire, posizionare una piccola foglia di cioccolato. Il dessert è pronto!