



RICETTARIO 2021

Dessert al piatto


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



DIVERTITEVI A CREARE DOLCI
CON LE RICETTE ORIGINALI
DELL'ÉCOLE GOURMET VALRHONA.
TROVERETE TUTTA L'ISPIRAZIONE
NECESSARIA PER REALIZZARE DEI
DESSERT GIOCANDO CON
LE CONSISTENZE, OPPURE
PER CREARE TARTELETTE
CHE CONQUISTERANNO TUTTI.

Sommario

GIOCARE CON LA
CONSISTENZA DEI DESSERT
P 4-5

TARTELETTE SOTTILI
P 24-25



Giocare con la consistenza dei dessert

**SVILUPPATE LA VOSTRA
ESPERIENZA NELLA LAVORAZIONE
DEL CIOCCOLATO GIOCANDO CON LA
CONSISTENZA DEI NOSTRI DESSERT.**

CRÈME BRÛLÉE AL CIOCCOLATO

—

MOUSSE DI 5 COLORI

—

MOUSSE AL CIOCCOLATO

—

PANNECOTTE AL CIOCCOLATO

—

CUORE DULCEY

—

TOUCHOCO NOCCIOLA

—

CUPOLA NYANGBO STRACCIATELLA

Crème brûlée al cioccolato

Crème brûlée al cioccolato

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Per 8 stampi tradizionali per crème brûlée.

CRÈME BRÛLÉE

150 g Latte intero
300 g Panna intera liquida
160 g Tuorli
40 g Zucchero semolato
150 g **JIVARA 40%**
o 140 g **DULCEY 35%**
Zucchero di canna
Fior di sale

CRÈME BRÛLÉE

Far riscaldare insieme il latte e la panna. Versare sui tuorli precedentemente mescolati con lo zucchero.

Preparare una ganache con il cioccolato, versando la panna calda in tre volte sul cioccolato sciolto. Mixare per perfezionare l'emulsione.

Versare 100 g di miscela negli stampi.

Cuocere immediatamente in forno a 120°C per circa 28 minuti, girando la teglia a metà cottura. Al momento di servire, aggiungere lo zucchero di canna e caramellare al cannello.

Per la crème brûlée **DULCEY 35%** aggiungere oltre allo zucchero di canna un po' di fior di sale.

Mousse di 5 colori



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Mousse di 5 colori

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *Ecole Gourmet Valrhona*

Per circa 10 mousses.

MOUSSE CIOCCOLATO

FONDENTE

75 g	Panna intera liquida
150 g	GUANAJA 70%
o 160 g	CARAÏBE 66%
o 160 g	MANJARI 64%
o 170 g	EQUATORIALE NOIR 55%
30 g	Tuorli
100 g	Albumi
25 g	Zucchero semolato

MOUSSE CIOCCOLATO FONDENTE

Scaldare la panna (aggiungendo se necessario la gelatina strizzata precedentemente reidratata in acqua fredda) e realizzare una ganache versando la panna calda in tre volte sul cioccolato sciolto. Aggiungere i tuorli d'uovo. Nel frattempo, montare a "becco d'uccello" gli albumi mescolati con lo zucchero. Verificare che il primo composto (ganache) abbia raggiunto una temperatura di 40-45°C e che sia perfettamente emulsionato. Aggiungere ¼ degli albumi montati, mescolare e concludere aggiungendo delicatamente gli albumi rimanenti.

MOUSSE CIOCCOLATO

AL LATTE

75 g	Panna intera liquida
2 g	Gelatina
195 g	JIVARA 40%
o 210 g	CARAMÉLIA 36%
o 215 g	EQUATORIALE LAIT 35%
30 g	Tuorli
100 g	Albumi
25 g	Zucchero semolato

MOUSSE CIOCCOLATO

DULCEY

75 g	Panna intera liquida
2 g	Gelatina
195 g	DULCEY 35%
30 g	Tuorli
100 g	Albumi
25 g	Zucchero semolato

MOUSSE CIOCCOLATO

BIANCO

75 g	Panna intera liquida
3 g	Gelatina
195 g	IVOIRE 35%
30 g	Tuorli
100 g	Albumi
25 g	Zucchero semolato

Mousse di 5 colori




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Mousse di 5 colori (seconda parte)

MOUSSE INSPIRATION

FRAGOLA

260 g	Purea di fragola
6 g	Gelatina
170 g	INSPIRATION FRAGOLA
310 g	Panna intera liquida

MOUSSE INSPIRATION FRAGOLA

Riscaldare la purea e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Aggiungere gradualmente la purea calda sull'**INSPIRATION FRAGOLA** sciolta. Mixare con un frullatore a immersione, per perfezionare l'emulsione. Quando il composto ha raggiunto i 35-40°C, versare sopra la panna.

Conservare per 12 ore in frigorifero prima di degustare.

Mousse al cioccolato




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Mousse al cioccolato

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 3 persone.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

75 g	Panna intera liquida 35% grassi
30 g	Tuorli
100 g	Albumi
30 g	Zucchero semolato
150 g	GUANAJA 70%

MOUSSE AL CIOCCOLATO

Scaldare la panna e preparare una ganache versando la panna calda in tre volte sul cioccolato **GUANAJA 70%** fuso.

Aggiungere i tuorli.

Nel frattempo, montare a "becco d'uccello" gli albumi mescolati con lo zucchero semolato.

Verificare che il primo composto (ganache) abbia raggiunto una temperatura di 40-45°C e che sia perfettamente emulsionato.

Aggiungere 1/4 degli albumi montati, mescolare e terminare aggiungendo delicatamente gli albumi rimanenti.

Versare in dei bicchierini e lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore prima di servirli.

Pannecotte al cioccolato

Pannecotte al cioccolato

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Per circa 12 pannecotte di 40 g.

PANNACOTTE IVOIRE

2 g	Gelatina
100 g	Latte intero
5 g	Glucosio
170 g	IVOIRE 35%
200 g	Panna intera liquida
2 g	Vaniglia in polvere

PANNACOTTE

Immergere la gelatina in acqua fredda. Riscaldare il latte con il glucosio, poi aggiungere la gelatina strizzata. Versare in tre volte sul cioccolato fuso. Aggiungere la panna fredda. Frullare con un mixer a immersione, assicurandosi di non incorporare aria. Versare nei contenitori e lasciar cristallizzare per alcune ore in frigorifero.

PANNACOTTE AZÉLIA

2 g	Gelatina
100 g	Latte intero
5 g	Glucosio
1870 g	AZÉLIA 35%
200 g	Panna intera liquida

PANNACOTTE CARAÏBE

2 g	Gelatina
100 g	Latte intero
5 g	Glucosio
180 g	CARAÏBE 66%
200 g	Panna intera liquida

PANNACOTTE DULCEY

2 g	Gelatina
100 g	Latte intero
5 g	Glucosio
170 g	DULCEY 35%
200 g	Panna intera liquida

PANNACOTTE JIVARA

2 g	Gelatina
100 g	Latte intero
5 g	Glucosio
170 g	JIVARA 40%
200 g	Panna intera liquida

Cuore Dulcey

Cuore Dulcey

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'École Gourmet Valrhona

Ricetta calcolata per 20 pezzi.

DACQUOISE NOCCIOLA

60 g	Farina
170 g	Farina di nocciole
200 g	Zucchero semolato
100 g	Zucchero semolato
280 g	Albumi

DACQUOISE NOCCIOLA

Setacciare la farina con la farina di nocciole e 200 g di zucche-ro semolato. Montare gli albumi aggiungendo i restanti 100 g di zucchero semolato, fino ad ottenere una consistenza perfettamente liscia e soda. Stendere direttamente su una teglia alta 5 mm e cuocere a 180°C per circa 16 minuti. Una volta cotto e raffreddato, ritagliare dei dischi di 4-5 cm di diametro.

NAMELAKA DULCEY 35%

75 g	Latte intero
4 g	Glucosio
2 g	Foglio di gelatina
150 g	DULCEY 35%
150 g	Panna intera liquida

NAMELAKA DULCEY 35%

Immergere la gelatina in una grande quantità di acqua fredda. Far sciogliere il cioccolato **DULCEY 35%** a 45°C. Scaldare il latte a 80°C con il glucosio incorporato. Aggiungere la gelatina reidratata e strizzata. Versare gradualmente il preparato sul cioccolato **DULCEY 35%** fuso, in modo da ottenere una consistenza elastica e lucente. Aggiungere la panna liquida intera al composto. Mixare per alcuni secondi, quindi versare in delle semisfere. Lasciar cristallizzare per qualche ora nel congelatore.

MOUSSE LEGGERA

DULCEY 35%

250 g	Latte intero
10 g	Foglio di gelatina
465 g	DULCEY 35%
500 g	Panna intera liquida

MOUSSE LEGGERA DULCEY 35%

Immergere la gelatina in una grande quantità di acqua fredda. Scaldare il latte a circa 50°C e aggiungere la gelatina ben strizzata. Versare circa 1/3 del liquido caldo sul cioccolato **DULCEY 35%** precedentemente fuso e mescolare fino ad ottenere una consistenza liscia, elastica e lucente, segno di un'emulsione ben avviata. Quando il composto di cioccolato raggiunge i 35/40°C, incorporare la panna intera montata.

MONTAGGIO

In dei cerchi di 5 cm di diametro e 4-5 cm di altezza collocare un disco di dacquoise alla nocciola e, al di sopra, una semisfera di namelaka **DULCEY 35%**. Versare al di sopra la mousse leggera **DULCEY 35%** fino a raggiungere il bordo della semisfera. Mettere il tutto nel congelatore.

Una volta congelato, togliere dallo stampo e conservare in frigorifero il dessert precedentemente disposto in un piatto, pronto per essere servito e gustato.

Touchoco nocciaola

Touchoco nocciaola

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *Ecole Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per circa 15 pezzi.

SABLÉ CROCCANTE

NOCCIOLA E VANIGLIA

105 g	Burro
105 g	Zucchero di canna
1 g	Sale fino
80 g	Farina di nocciole
80 g	Scagliette di crêpe dentelle
35 g	Farina T55
½	Baccello di vaniglia «NOROHY»

SABLÉ CROCCANTE NOCCIOLA E VANIGLIA

Mescolare lo zucchero di canna, la farina di nocciole, la farina, il sale, le crêpe dentelle e i semi del baccello di vaniglia. Tagliare il burro freddo a cubetti. Aggiungere il burro alla preparazione e mescolare con uno sbattitore dotato di frusta piatta, fino ad ottenere una sfera di impasto. Stendere tra 2 fogli di plastica di 4-5 mm di spessore e ritagliare dei cerchi di 4-5 cm. Lasciare nel congelatore per 30-45 minuti per poter staccare facilmente i cerchi di pasta. Mettere su una teglia e cuocere in forno ventilato a 160°C per circa 15 minuti.

CREMOSO IVOIRE 35%

50 g	Latte intero
1 g	Gelatina
85 g	IVOIRE 35%
100 g	Panna intera liquida

CREMOSO IVOIRE 35%

Scaldare il latte fino a bollore. Aggiungere la gelatina reidratata e strizzata. Versare gradualmente la preparazione sul cioccolato **IVOIRE 35%** precedentemente fuso, in modo da ottenere una consistenza elastica e lucente. Aggiungere la panna liquida fredda al composto. Mixare con un frullatore a immersione, assicurandosi di non incorporare aria. Versare immediatamente in stampi in silicone a semisfera di 3 cm di diametro. Lasciar cristallizzare nel congelatore.

MOUSSE LEGGERA

CARAÏBE 66%

140 g	Latte intero
2 g	Foglio di gelatina
165 g	CARAÏBE 66%
285 g	Panna intera liquida

MOUSSE LEGGERA CARAÏBE 66%

Immergere la gelatina in una grande quantità di acqua. Scaldare il latte a circa 50°C e aggiungere la gelatina ben strizzata. Versare circa 1/3 di liquido caldo sul cioccolato **CARAÏBE 66%** precedentemente fuso e mescolare per ottenere una consistenza liscia, elastica e lucente (segno di un'emulsione ben avviata). Quando il composto di cioccolato raggiunge i 35/40°C, incorporare la panna intera montata. Utilizzare immediatamente.

GLASSA CARAÏBE 66%

200 g	CARAÏBE 66%
20 g	Olio di vinaccioli

GLASSA CARAÏBE 66%

Fondere il cioccolato **CARAÏBE 66%** e mescolare con l'olio di vinaccioli. Riscaldare la glassa al momento di utilizzarla dopo aver raggiunto la temperatura di 35°C. Questa glassa può essere congelata e si conserva come il cioccolato. È sufficiente riscaldarla per utilizzarla.

Touchoco noccioia

Touchoco nocciola (seconda parte)

MONTAGGIO

Una volta che le semisfere di cremoso sono congelate, toglierle dallo stampo. Posizionarle al centro degli stampi in silicone dove verranno versate le mousse. Rimettere nel congelatore mentre si prepara la mousse leggera. Versare immediatamente la mousse **CARAÏBE 66%** fino al bordo. Mettere nel congelatore per farla indurire completamente. Preparare la glassa, quindi sformare le mousse. Immergerle (con un coltello) nella glassa scaldata a 35°C e immergerle immediatamente in delle codette di cioccolato. Collocare direttamente su un disco di sablé alla nocciola. Terminare la decorazione posizionando delle nocciole tritate al centro della mousse. Far scongelare la mousse in frigorifero prima di servirla.

Cupola Nyangbo stracciatella

Cupola Nyangbo stracciatella

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'Ecole Gourmet Valrhona

Ricetta calcolata per 10 cupole.

MOUSSE STRACCIATELLA

100 g	Latte intero
3 g	Gelatina
185 g	IVOIRE 35%
75 g	NYANGBO 68%
	SCAGLIE DI CIOCCOLATO
200 g	Panna intera liquida

MOUSSE STRACCIATELLA

Scaldare il latte a circa 60°C e aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Versare più volte sul cioccolato **IVOIRE 35%** fuso, mescolando energicamente con una spatola.

Mixare il tutto con un frullatore a immersione.

Nel frattempo, montare i 200 g di panna, fino ad ottenere una consistenza spumosa. Verificare la temperatura della ganache (deve essere compresa tra 35 e 40°C). Incorporare delicatamente la panna montata e terminare aggiungendo le **SCAGLIE DI CIOCCOLATO NYANGBO 68%**.

Versare dai 45 ai 50 g di questo preparato in stampi rotondi di silicone di 6,5 cm di diametro e mettere subito da parte nel congelatore.

BISCOTTO CROCCANTE

PRALINATO CIOCCOLATO

285 g	PRALINATO MANDORLA NOCCIOLA 50%
125 g	Scagliette di crêpe dentelle
50 g	NYANGBO 68%
	SCAGLIE DI CIOCCOLATO

BISCOTTO CROCCANTE PRALINATO CIOCCOLATO

Sciogliere le **SCAGLIE DI CIOCCOLATO NYANGBO 68%** e aggiungere il **PRALINATO MANDORLA NOCCIOLA 50%**. Mescolare il tutto.

Incorporare delicatamente le scagliette di crêpe dentelle.

Stendere il preparato su una teglia rivestita di carta da forno, fino ad ottenere uno spessore di 0,5 cm.

Conservare in frigorifero o nel congelatore.

Al momento del montaggio, ritagliare con la fustella dei dischi di 7,5 cm di diametro.

SALSA CIOCCOLATO

PRALINATO

100 g	Latte intero
50 g	Panna intera liquida
80 g	NYANGBO 68%
	SCAGLIE DI CIOCCOLATO
50 g	PRALINATO MANDORLA NOCCIOLA 50%

SALSA CIOCCOLATO PRALINATO

Sciogliere le **SCAGLIE DI CIOCCOLATO NYANGBO 68%** e aggiungere il **PRALINATO MANDORLA NOCCIOLA 50%**. Mescolare il tutto.

Scaldare il latte e la panna, quindi versare in più volte sul composto di cioccolato e pralinato. Mixare con un frullatore a immersione e mettere da parte.

MONTAGGIO

Quando le mousse sono congelate, sfornarle e adagiarle su un disco di biscotto pralinato al cioccolato.

Disporre armoniosamente ogni cupola su un piatto con la salsa di pralinato al cioccolato.



Tartelette sottili

**SCOPRITE L'ABBINAMENTO
PERFETTO TRA CROCCANTEZZA
E MORBIDEZZA CON LE NOSTRE
TARTELETTE.**

TORTA CUORE ORIADO

TORTA JIVARA
CARMELLO

TARTELETTE INSPIRATION FRAGOLA
IVOIRE

TORTINO CIOCCOLATO
MILLOT E CARMELLO

TORTA LAMPONE
E VANIGLIA

Torta cuore Oriado

Torta cuore Oriado

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta per 6-8 persone, cerchio di 14 cm di diametro.

PASTA SABLÉ

ALLE MANDORLE

120 g	Burro
2 g	Sale fino
80 g	Zucchero a velo
30 g	Farina di mandorle
1	Uovo
60 g	Farina T55
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, l'uovo e i 60 g di farina T55. Quando il composto è omogeneo, aggiungere velocemente i 180 g di farina T45.

Stendere tra 2 fogli di carta da forno e conservare nel congelatore prima dell'utilizzo.

Inserire l'impasto nello stampo. Cuocere la base in forno a 155/160°C per circa 15 minuti.

GANACHE

300 g	Panna intera liquida 35% MG
50 g	Miele di acacia
270 g	ORIAO 60%

GANACHE

Scaldare la panna intera liquida con il miele di acacia e versare poco a poco sul cioccolato **ORIAO 60%** fuso, mescolando con una spatola per ottenere un'emulsione.

Incorporare la panna restante e mixare per rendere omogenea l'emulsione. Versare immediatamente nella base della torta e lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore prima di servire.

Torta Jivara caramello

Torta Jivara caramello

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta per 4-6 persone, cerchio di 16 cm di diametro.

PASTA SABLÉ

ALLE MANDORLE

120 g	Burro
2 g	Sale fino
80 g	Zucchero a velo
30 g	Farina di mandorle
1	Uovo
60 g	Farina T55
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, l'uovo e i 60 g di farina T55. Quando il composto è omogeneo, aggiungere velocemente i 180 g di farina T45.

Stendere tra 2 fogli di carta da forno e conservare nel congelatore prima dell'utilizzo.

Inserire l'impasto nello stampo. Cuocere la base in forno a 155/160°C per circa 15 minuti.

FRUTTA SECCA

AL CARAMELLO

70 g	Zucchero semolato
70 g	Panna intera liquida
	35% MG
60 g	JIVARA 40%
30 g	Burro
25 g	Noci
25 g	Noci pecan
25 g	Nocciole
25 g	Pistacchi

FRUTTA SECCA AL CARAMELLO

In un pentolino a fondo spesso, mettere 1/3 dello zucchero semolato. Cuocere fino ad ottenere un caramello, quindi aggiungere di nuovo 1/3 di zucchero e mescolare nuovamente.

Incorporare l'ultimo terzo.

Quando il caramello è cotto, aggiungere la panna calda e far bollire per qualche istante.

Lasciare intiepidire, quindi versare sul cioccolato **JIVARA 40%**

in tre volte e aggiungere il burro ammorbidito.

Aggiungere la frutta secca tritata.

Versare nelle basi precedentemente cotte e conservare in frigorifero.

Tartellette Inspiration fragola Ivoire

Tartellette Inspiration fragola Ivoire

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per circa 15 pezzi.

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
180 g	Farina

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 e i 60 g di farina. Non appena il preparato è omogeneo, aggiungere 180 g di farina in modo piuttosto rapido.

Stendere tra 2 fogli di plastica, ritagliare dei dischi con una fustella di 4,5 cm di diametro e mettere nel congelatore. Cuocere in forno a 155°C per circa 15 minuti.

NAMELAKA IVOIRE

VANIGLIA

50 g	Latte
1 g	Gelatina
1	Baccello di vaniglia «NOROHY»
95 g	IVOIRE 35%
100 g	Panna intera liquida

NAMELAKA IVOIRE VANIGLIA

Scaldare il latte con la vaniglia incisa e raschiata. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e strizzata. Versare in tre volte sul cioccolato **IVOIRE 35%** precedentemente fuso. Mixare aggiungendo la panna fredda.

Versare immediatamente in degli stampi di silicone a semisfera di 2,5 cm di diametro e congelare.

GANACHE MONTATA

INSPIRATION FRAGOLA

90 g	Polpa di fragola
10 g	Sciroppo di glucosio
10 g	Miele di acacia
210 g	INSPIRATION FRAGOLA
300 g	Panna intera liquida

GANACHE MONTATA INSPIRATION FRAGOLA

Scaldare la polpa di fragola con lo sciroppo di glucosio e il miele. Versare in più volte sull'**INSPIRATION FRAGOLA** fuso. Mixare il prima possibile per rendere omogenea l'emulsione. Aggiungere la panna fredda e mixare nuovamente. Conservare in frigorifero e lasciar cristallizzare preferibilmente per una notte prima dell'uso.

MONTAGGIO

Una volta che i dischi di pasta sablé alle mandorle sono cotti e raffreddati, collocare una semisfera di namelaka **IVOIRE 35%** vaniglia. Mescolare la ganache montata fino ad ottenere una consistenza spumosa e vellutata. Con una tasca dotata di bocchetta scanalata, decorare la semisfera. Riporre in frigorifero per almeno 3 ore prima di servire.

Tortino cioccolato Millot e caramello

Tortino cioccolato Millot e caramello

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Gourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per circa 8 tortini monoporzione.

PASTA SABLÉ AL CACAO

170 g	Burro
2 g	Sale fino
90 g	Zucchero a velo
30 g	Farina di mandorle
50 g	Uova
210 g	Farina T55 o T80
25 g	CACAO IN POLVERE

PASTA SABLÉ AL CACAO

Mescolare la farina di mandorle, lo zucchero a velo, il **CACAO IN POLVERE**, il sale e la farina. Setacciare il tutto, quindi aggiungere il burro freddo fino ad ottenere una consistenza sabbiosa. Aggiungere le uova alla preparazione. L'impasto è pronto una volta diventato omogeneo. Conservare 1 o 2 ore in frigorifero prima di stendere per ottenere uno spessore di 3 mm e foderare degli stampi per tortini di 7,5 cm di diametro. Cuocere a 150°C in forno ventilato per 20 minuti.

CARAMELLO DI FRUTTA SECCA AL CIOCCOLATO

MILLOT 74%

140 g	Panna intera liquida
70 g	Zucchero semolato
30 g	Burro
45 g	MILLOT 74%
70 g	Arachidi salate
70 g	Nocciole

CARAMELLO DI FRUTTA SECCA AL CIOCCOLATO MILLOT 74%

Preparare un caramello a secco con lo zucchero semolato. Stemperare con il burro salato e versare progressivamente la panna calda. Portare nuovamente a ebollizione, controllando che tutto lo zucchero si sia sciolto. Lasciare intiepidire e versare il caramello in tre volte sul cioccolato **MILLOT 74%** sciolto. Mixare con un frullatore a immersione per ottenere una consistenza perfettamente liscia. Aggiungere la frutta secca tritata grossolanamente.

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO MILLOT 74%

90 g	Panna intera liquida
10 g	Miele di acacia
75 g	MILLOT 74%
165 g	Panna intera liquida

GANACHE MONTATA AL CIOCCOLATO MILLOT 74%

Scaldare i 90 g di panna con il miele. Versare la panna calda in tre volte sul cioccolato **MILLOT 74%** sciolto, mescolando energicamente con una spatola. Mixare con un frullatore a immersione. Aggiungere i 165 g di panna fredda alla ganache. Lasciar cristallizzare per almeno 3 ore, idealmente per una notte, in frigorifero.

MONTAGGIO

Una volta cotte, mettere da parte le basi di torta. Versare 50 g di caramello di frutta secca al cioccolato **MILLOT 74%** in ogni base di torta subito dopo averlo preparato. Conservare in frigorifero per almeno 1 ora. Dopo le 3 ore in frigorifero, montare con una frusta la ganache al cioccolato **MILLOT 74%** fino ad ottenere una chantilly molto leggera. Utilizzando una sac à poche, adagiare la ganache montata su ogni tortino.

Il consiglio dei maestri pasticceri

Stendere la pasta sablé rimanente e ritagliare delle forme con le fustelle. Mettere in forno a 150°C per circa 15 minuti. Questi piccoli sablé saranno perfetti per la merenda o per accompagnare un buon caffè.

Torta lamponi e vaniglia

Torta lamponi e vaniglia

UNA RICETTA ORIGINALE DELL'École Gourmet Valrhona

Ricetta calcolata per una torta di 30 x 10 cm (10 barrette).

PASTA SABLÉ

ALLE MANDORLE

60 g	Burro
1 g	Sale fino
40 g	Zucchero a velo
15 g	Farina di mandorle
1 g	Uovo
120 g	Farina

PASTA SABLÉ ALLE MANDORLE

Preparare un primo composto con il burro freddo, il sale fino, lo zucchero a velo, la farina di mandorle e la farina. Non appena l'impasto diventa di una consistenza sabbiosa, aggiungere l'uovo. Smettere di mescolare una volta che l'impasto è omogeneo. Stendere l'impasto tra due fogli di carta da forno per ottenere uno spessore di 3 mm, quindi conservare per 1 ora nel congelatore. Cuocere a 155°C in forno ventilato per circa 15 minuti.

SABLÉ RICOMPOSTO

INSPIRATION LAMPONE

95 g	Pasta sablé cotta
60 g	Crêpe dentelle
95 g	INSPIRATION LAMPONE

SABLÉ RICOMPOSTO INSPIRATION LAMPONE

Utilizzando uno sbattitore munito di frusta a foglia, sminuzzare la pasta sablé cotta. Aggiungere la crêpe dentelle e l'**INSPIRATION LAMPONE** precedentemente sciolto. Mescolare delicatamente il tutto. Stendere immediatamente il composto ottenuto nel quadro da 30 x 10 cm. Conservare in frigorifero.

CONFIT DI LAMPONI

150 g	Polpa di lamponi
25 g	Glucosio
45 g	Zucchero semolato
4 g	Pectina NH
15 g	Succo di limone

CONFIT DI LAMPONI

Scaldare la polpa di lamponi e il glucosio a 40°C, quindi aggiungere lo zucchero semolato precedentemente mescolato con la pectina NH. Portare a ebollizione, quindi aggiungere il succo di limone. Versare subito in degli stampi di silicone a semisfera di 2,5 cm di diametro, quindi conservare nel congelatore.

GANACHE MONTATA

IVOIRE VANIGLIA

100 g	Panna intera liquida
10 g	Miele di acacia
10 g	Glucosio
145 g	IVOIRE 35%
1	Baccello di vaniglia «NOROHY»
270 g	Panna intera liquida

GANACHE MONTATA IVOIRE VANIGLIA

Scaldare i 100 g di panna con il miele e il glucosio. Incorporare il baccello di vaniglia, inciso e raschiato, alla panna calda. Versare 1/3 di questa miscela calda sul cioccolato **IVOIRE 35%** sciolto, mescolando energicamente con una spatola. Continuare a mescolare, aggiungendo progressivamente il liquido. Aggiungere i 270 g di panna fredda e mixare per perfezionare l'emulsione. Ricoprire con della pellicola a contatto e conservare in frigorifero. Lasciare cristallizzare preferibilmente per una notte.

DECORAZIONI

Lamponi freschi

Torta lamponi e vaniglia

Torta lamponi e vaniglia (seconda parte)

MONTAGGIO

Disporre in modo casuale delle semisfere di confit ai lamponi sul sablé pressato.

Montare la ganache **IVOIRE 35%** alla vaniglia con uno sbattitore a velocità media, per ottenere la consistenza di una chantilly leggera.

Riempire una sac à poche con la ganache montata ottenuta e tagliare l'estremità trasversalmente. Versare in modo irregolare sulla base di torta e tra le semisfere. Mettere nel congelatore.

Se si desiderano delle barrette singole, ritagliare delle strisce larghe 3 cm. In questo modo si otterranno 10 barrette di 10 x 3 cm.

Al momento di servire, decorare con dei lamponi freschi.



Note

Lined writing area on page 38, consisting of 20 horizontal lines.

Lined writing area on page 39, consisting of 20 horizontal lines.



INSIEME,
FACCIAMO DEL

bene
CON DEL
buono