

100 ans
d'engagement

VALRHONA



ENTREMETS

cioccolato e vaniglia

UNA RICETTA REALIZZATA DA MAXIME - @EMPREINTESUCREE



Da preparare due giorni prima:
Namelaka IVOIRE 35% vaniglia

Da preparare il giorno prima:
Streusel al cacao
Biscotto KOMUNTU 80%
Mousse KOMUNTU 80%

Da preparare il giorno stesso:
Floccaggio KOMUNTU 80%

Utensili utilizzati:
Cerchio per entremets di 20 cm (6 cm di altezza)
Cerchio di 18 cm
Rodoide di 6 cm di altezza
Pistola per floccaggio

RICETTA CALCOLATA PER 1 ENTREMETS DA 20 CM PER 8 PERSONE

NAMELAKA IVOIRE 35% VANIGLIA

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di riposo: 12 ore minimo

90 g Latte intero
1 Baccello di vaniglia
2,7 g Gelatina 220 Bloom
153 g IVOIRE 35%
180 g Panna intera liquida 35% MG fredda

Mettere la gelatina in ammollo per una ventina di minuti in una grossa quantità d'acqua fredda.
Sciogliere il cioccolato **IVOIRE 35%** a 40/45°C.
Portare il latte a ebollizione con il baccello di vaniglia inciso e raschiato. Poi aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Filtrare.

Versare gradualmente la preparazione sul cioccolato **IVOIRE 35%** precedentemente fuso, in modo da ottenere una consistenza elastica e lucente. Mixare con un frullatore a immersione.

Unire la panna liquida fredda a questa preparazione. Mixare il tutto per qualche secondo per rendere omogenea l'emulsione.
Versare la Namelaka in un cerchio di 18 cm precedentemente protetto da pellicola. Lasciar cristallizzare per 2 ore in frigorifero poi riporre in congelatore per almeno 12 ore.

STREUSEL AL CACAO

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di cottura: 17 minuti

30 g Burro dolce morbido
30 g Farina di mandorle
30 g Farina 0
30 g Zucchero semolato
12 g Cacao in polvere non zuccherato

Preriscaldare il forno a 170°C.

Utilizzare il cerchio da 18 cm utilizzato per la Namelaka, assicurandosi che sia cristallizzata correttamente, e sformandola per recuperare il cerchio (riponendo la Namelaka nel congelatore).

Mescolare in una terrina il burro morbido, la farina di mandorle, la farina, lo zucchero e il cacao in polvere, fino ad ottenere un impasto friabile.

Disporre il cerchio di 18 cm su una teglia foderata con carta da forno, versare lo streusel e schiacciarlo con il dorso di un cucchiaio.

Cuocere in forno a 170°C per 17 minuti.

Lasciar raffreddare, quindi togliere il cerchio.



BISCOTTO KOMUNTU 80%

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di cottura: 20 minuti

1 Uovo
15 g Miele d'acacia
25 g Zucchero semolato
15 g Farina di mandorle
1,5 g Lievito chimico
24 g Farina 00
5 g Cacao in polvere non zuccherato
24 g Panna intera 35% MG
28 g Burro dolce
13 g **KOMUNTU 80%**

Preriscaldare il forno a 160°C.

Sbattere l'uovo, il miele e lo zucchero insieme. Aggiungere la farina di mandorle, il lievito, la farina e il cacao in polvere precedentemente setacciati. Mescolare nuovamente.

Far fondere a fuoco dolce il cioccolato **KOMUNTU 80%**, il burro e la panna in un pentolino. Versare il composto caldo sull'impasto e mescolare.

Adagiare il cerchio di 18 cm su una teglia foderata con carta da forno, versare il biscotto e infornare a 160°C per 20 minuti.

Lasciar raffreddare il biscotto prima di sformarlo.

MOUSSE KOMUNTU 80%

Tempo di preparazione: 20 minuti

153 g **KOMUNTU 80%**
3 g Gelatina 220 Bloom
150 g Latte intero
½ Baccello di vaniglia
300 g Panna intera 35% MG

Mettere la gelatina in ammollo per una ventina di minuti in una grossa quantità d'acqua fredda.

Sciogliere il cioccolato **KOMUNTU 80%** a 45/50°C.

Scaldare il latte con il baccello di vaniglia inciso e raschiato, quindi aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Filtrare. Versare gradualmente il composto sul cioccolato **KOMUNTU 80%** fuso, fino a ottenere una consistenza liscia e lucente.

Montare la panna nella planetaria o utilizzando una frusta elettrica. La panna deve rimanere leggermente morbida.

Il composto di cioccolato dev'essere intorno ai 38/42°C prima di aggiungere la panna. Versare la panna montata e mescolare delicatamente con una spatola.

Procedere al montaggio dell'entremets.

MONTAGGIO

Tempo di preparazione: 10 minuti
Tempo di riposo: 12 ore

Coprire di pellicola un cerchio di 20 cm (su 6 cm di altezza). Versare due terzi della mousse **KOMUNTU 80%**, quindi aggiungere la Namelaka **IVOIRE 35%** alla vaniglia. Aggiungere il resto della mousse, quindi adagiare il biscotto morbido premendo leggermente per far alzare la mousse e renderla liscia. Terminare aggiungendo il disco di streusel al cacao. Conservare nel congelatore per minimo 12 ore.

FLOCCAGGIO (FACOLTATIVO)

Tempo di preparazione: 15 minuti
Tempo di riposo: 8 ore

70 g **KOMUNTU 80%**
30 g Burro di cacao

Sciogliere il cioccolato **KOMUNTU 80%** e il burro di cacao a bagnomaria. Versare il composto in un'apposita pistola e utilizzarla per cospargerlo sull'entremets precedentemente sformato e ancora congelato. Lasciar scongelare il dessert in frigorifero per almeno 8 ore.

Il consiglio del maestro pasticciere

Il floccaggio è un elemento estetico opzionale che può essere sostituito, ad esempio, con una glassa a specchio.

Note