

Torta di mandorle alla rosa





Sahar Parham Al Awadhi.

CHEF PASTICCIERE
BURJ AL ARAB JUMEIRAH HOTEL

Calcolata per 8 porzioni

SABLÉ BRETON AMATIKA

110 g **AMATIKA 46%**
95 g **Burro di cacao**
95 g Olio di vinaccioli
105 g Acqua
4 g Sale marino
180 g Zucchero
330 g Farina T55
21 g Amido di mais
21 g Lievito chimico

Sciogliere insieme il cioccolato Amatika, il burro di cacao e l'olio.
Aggiungere l'acqua al composto di cioccolato in tre volte.
Infine, emulsionare con un frullatore a immersione.
Lasciare raffreddare nel frigorifero per almeno 6 ore.
Mettere la base della ganache nella planetaria, aggiungere lo zucchero e il sale, quindi creare una pasta liscia e omogenea.
Setacciare insieme la farina, l'amido di mais e il lievito chimico, quindi aggiungere al composto di base in 2 volte.
Mescolare fino a ottenere un composto omogeneo.
Lasciare riposare nel frigorifero durante la notte.
Stendere l'impasto spesso 5-6 mm e posizionare all'interno di anelli per torta forati di 8 cm unti su un Silpat microforato. Cuocere a 165°C per 16 minuti.

GELATINA DI MANDORLE

100 g Latte di mandorla (Fabbri)
800 g Acqua
100 g Latte di mandorla
9 g Agar agar

Scaldare insieme il latte di mandorla e l'acqua a 45°C.
Unire l'agar agar con 1 cucchiaino di zucchero e versare nel liquido riscaldato mescolando con la frusta.
Continuare a cucinare per qualche minuto (3-4 minuti) per "attivare" l'agar agar.
Sistemare in stampi di 4 cm a forma di cupola.

CREMOSO VEGANO AMATIKA ALLA ROSA

118 g Amido di mais
25 g Zucchero
440 g Latte di mandorle tostate*
500 g **AMATIKA 46%**
20 g **Burro di cacao**
8 gocce Estratto di rosa
1 g Sale marino (opzionale)

Unire lo zucchero e l'amido di mais. Scaldare il latte di mandorla e aggiungere la miscela di amido mescolando con la frusta. Continuare a cuocere fino a quando la miscela non si addensa.
Versare il composto di latte sul cioccolato, il burro di cacao e l'estratto di rosa, quindi mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Emulsionare con il frullatore a immersione.
Lasciare riposare nel frigorifero.
*Utilizzare la versione Barista in quanto rimane stabile durante l'aerazione.

PRALINATO DI MANDORLE FATTO IN CASA

150 g Zucchero
50 g Acqua
1 pc Vaniglia
250 g Mandorle intere sbollentate

Preparare la giusta dose di mandorle e vaniglia, quindi mettere da parte.
Unire lo zucchero e l'acqua. Portare a 121°C, quindi togliere dal fuoco. Aggiungere le mandorle e la vaniglia e continuare a mescolare fino a quando non sono completamente polverizzate.
Scaldare a fiamma medio-bassa, continuare a mescolare fino a far sciogliere lo zucchero e portarlo allo stato di caramello.
Trasferire su un teglia da forno foderata e lasciar raffreddare completamente.
Versare nel robot da cucina e macinare fino a ottenere un pralinato sottile. Conservare.

CREMOSO ALLE MANDORLE

135 g Acqua
15 g Zucchero invertito
35 g Sciroppo di glucosio
170 g **Pasta di mandorle 50%**
95 g Pralinato di mandorle fatto in casa
30 g **Burro di cacao**

Riscaldare insieme l'acqua, lo zucchero invertito e lo sciroppo di glucosio.
Intanto, mescolare la pasta di mandorle, il pralinato e il burro di cacao e scaldare leggermente.
Una volta che il composto di zucchero è giunto a ebollizione, versare sopra la base di mandorla in 3 volte fino a ottenere un composto omogeneo.
Emulsionare con un frullatore a immersione.
Mettere la miscela in un contenitore, coprire con della pellicola, quindi lasciar raffreddare nel frigorifero.

MANDORLE CAMELLATE

100 g Scaglie di mandorla
200 g Acqua
200 g Zucchero

Far bollire l'acqua e lo zucchero. Togliere dalla fiamma e aggiungere le scaglie di mandorla. Lasciare in ammollo per alcuni minuti, quindi filtrare.
Stendere le scaglie di mandorla su una teglia rivestita di carta da forno e cuocere a 150°C per 8-10 minuti o finché non diventano di un colore marrone dorato.

MONTAGGIO E FINITURA

Disporre i sablé breton cotti al forno in un vassoio. Mettere una piccola quantità del cremoso alle mandorle al centro e completare con un disco di cioccolato temperato. Posizionare al centro la cupola di gelatina di mandorle, quindi aggiungere il cremoso alle mandorle per coprire la cupola.
Montare il cremoso Amatika alla rosa fino a farlo diventare leggero e spumoso. Disporre intorno alla cupola.
Iniziare a disporre le scaglie di mandorla caramellate intorno al cremoso, partendo dal basso verso l'alto. Cospargere con della polvere d'oro o spolverare con lo zucchero, infine posizionare un petalo di rosa essiccato come guarnizione. Servire.

+ la Parola dello Chef +

Che cosa le ispira questo cioccolato?

Ero felice di poter scegliere un cioccolato al latte di mandorle a base vegetale, che ha ispirato molte altre idee creative. La texture è cremosa, le note dolci sono bilanciate dal sapore della mandorla, che tuttavia non è troppo intenso, fornendo così una base neutra con cui realizzare le proprie creazioni. La mandorla è un ingrediente piuttosto comune nella cucina degli Emirati e il suo sapore mi rende nostalgica, soprattutto in abbinamento con l'acqua di rosa. Questa combinazione dà vita a una miscela floreale unica.