



Calao

*Una ricetta originale
dell'École Valrhona*

PASTA SABLÉ AL MILLOT 74% GRUÉ

2 50 g MILLOT 74% 

470 g Burro disidratato 84%

220 g Uova intere

860 g Farina T55

330 g Zucchero a velo

75 g Farina di mandorle extra fine

40 g Grué di cacao

7 g Fior di sale

2252 g **Peso totale**

Mescolare il cioccolato fuso a 35°C con il burro ammorbidito.
Aggiungere progressivamente le uova fredde. Versare sulla farina, lo zucchero a velo, la farina di mandorle, il grué in polvere e il fior di sale.
Mescolare brevemente il tutto. Stendere immediatamente.
Cuocere in forno a 150°C.

CARAMELLO TONKA

1 60 g Panna UHT 35%

2 g Baccello di vaniglia del Madagascar

0,5 g Fave Tonka

20 g Glucosio DE38/40

160 g Zucchero semolato

45 g Burro salato

387,5 g **Peso totale**

Mettere in infusione la panna con la vaniglia e la fava tonka grattugiata.
Filtrare e rettificare il peso della panna, quindi aggiungere il glucosio.
Cuocere lo zucchero semolato in più tempi, fino a ottenere un caramello chiaro.
Stemperare il caramello con il burro salato.
Aggiungere la panna calda e cuocere il tutto a 108°C.

GANACHE ENTREMETS MILLOT 74%

390 g Panna UHT 35%

65 g Zucchero invertito

300 g MILLOT 74% 

755 g **Peso totale**

Portare a ebollizione la panna e lo zucchero invertito. Versare a poco a poco sul cioccolato.
Mixare appena possibile per rendere omogenea l'emulsione.
Utilizzare subito o lasciare cristallizzare secondo la texture desiderata.

GRUÉ CARAMELLATO

35 g Zucchero semolato

12 g Acqua

65 g Grué di cacao

5 g Burro disidratato 84%

117 g **Peso totale**

Cuocere lo zucchero e l'acqua a 118°C, quindi spegnere il fuoco e aggiungere il grué.
Mescolare fino a cristallizzazione. Separare bene i granelli.
Riacendere il fuoco e caramellare. A fine cottura aggiungere un po' di burro, raffreddare sul marmo continuando a mescolare, in modo da separare perfettamente i granelli di grué.

MONTAGGIO E FINITURA

Preparare la pasta sablé, il caramello e la ganache.

Stendere la pasta sablé tra due fogli a uno spessore di 2 mm.

Tagliare dei dischi di 7 cm di diametro e praticare nei 2/3 dei dischi un foro di 4 cm.

Cuocere a 150°C per 20 minuti circa. Isolare utilizzando il burro di cacao.

Stendere tra 2 fogli chitarra decorati con del cioccolato precristallizzato.

Ritagliare dei dischi di 7 cm e creare un foro di 3 cm.

Con una tasca dotata di bocchetta liscia, collocare della ganache sul disco non traforato, quindi posizionare un disco di cioccolato.

Ripetere questa operazione due volte.

Terminare riempiendo l'interno del disco con una spirale di caramello e posizionando il grué caramellato.