

Mousse al cioccolato al latte, cocco e frutto della passione





MOUSSE AL CIOCCOLATO AL LATTE (A BASE VEGETALE)

260 g	CIOCCOLATO AL LATTE AMATIKA FUSO	: Scaldare insieme la crema di avena con la vaniglia, togliere dal fuoco ed emulsionare con il cioccolato fuso.
120 g	Crema di avena	: Mescolare insieme l'acqua e la proteina di patata con un frullatore a immersione, mettere in una planetaria con una frusta.
1	baccello di vaniglia raschiato	: Mescolare insieme lo zucchero e il trealosio.
120 ml	Acqua	: Iniziare a sbattere la proteina di patata, aggiungere lo zucchero in tre volte per formare una meringa ferma.
15 g	Proteina di patata (potato whip), Sosa	: Quando il cioccolato raggiunge i 35°C, incorporare la meringa.
30 g	Zucchero	: Versare negli stampi e congelare nell'abbattitore di temperatura.
30 g	Trealosio	

GANACHE FLESSIBILE AL CIOCCOLATO AL LATTE (A BASE VEGETALE)

200 g	CIOCCOLATO AL LATTE AMATIKA	: Foderare un piatto di 32 x 18 con della pellicola trasparente.
125 g	Crema di avena	: In una pentola, far bollire la crema d'avena, il glucosio e l'acqua.
20 g	Glucosio	: Aggiungere l'agar agar e la iota.
100 g	Acqua	: Cuocere continuando a mescolare per 2 minuti, quindi versare sopra il cioccolato.
0,75 g	Agar agar	: Con un frullatore a immersione, mescolare fino a raggiungere un'emulsione omogenea.
2 g	Lota	: Versare nel piatto e lasciar raffreddare in frigorifero.
		: Una volta rappresa, capovolgere la ganache su un tagliere e tagliare in strisce sottili.

GELATINA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

250 g	Purea al frutto della passione	: Con un frullatore a immersione, mescolare tutti gli ingredienti per ottenere una gelatina morbida.
20 g	Gelcrem freddo (Sosa)	: Lasciar crescere per 10 minuti e mescolare di nuovo.
50 g	zucchero a velo	: Se necessario, filtrare.
		: Conservare in una tasca pasticcera in frigorifero.

CREMOSO AMATIKA (A BASE VEGETALE)

140 g	CIOCCOLATO AL LATTE AMATIKA	: In una pentola, portare il latte di avena, il glucosio e la farina di mais a 95°C in modo da ottenere un impasto spesso.
220 g	Latte di avena	: Versare sopra il cioccolato e, utilizzando un frullatore a immersione, mescolare fino a ottenere un'emulsione liscia.
20 g	Glucosio	: Lasciare raffreddare fino a quando non si rapprende.
8 g	Farina di mais	

SPRAY AMATIKA

200 g	CIOCCOLATO AL LATTE AMATIKA	: Mescolare insieme tutti gli ingredienti e nebulizzare a una temperatura di 40°C.
200 g	Burro di cacao	

SORBETTO AL COCCO

180 ml	Acqua	: In una pentola, portare tutto a ebollizione.
100 g	Zucchero	: Togliere dal fuoco e lasciare con il coperchio per 30 minuti in modo da permettere l'infusione del baccello di vaniglia.
20 g	Glucosio	: Mettere nuovamente sul fuoco e filtrare con un colino cinese.
1	Vaniglia	: Mettere in un contenitore per Pacojet e congelare nel freezer per 24 ore o nell'abbattitore di temperatura per 4 ore.
368 g	Crema di cocco	: All'occorrenza, tritare nel Pacojet.
20 g	Succo di lime	

FINITURA

Togliere la mousse al cioccolato dallo stampo e nebulizzare con lo spray Amatika per un effetto vellutato.

Posizionare la mousse al centro del piatto e disporre la ganache flessibile intorno allo stampo.

Versare il cremoso al cioccolato e la gelatina al frutto della passione.

Aggiungere del cocco tritato e tostato e dei cubetti di mango.

Aggiungere la decorazione di cioccolato e guarnire con Atsina Cress e ossalidi.

Completare con una quenelle di sorbetto al cocco.

+ la Parola dello Chef +

Come la ispira questo cioccolato?

Mi invoglia a provare cose nuove e a realizzare nuovi dessert vegani, permettendomi di evitare tutte le difficoltà riscontrate in passato, quando si usava il cioccolato al latte per preparare dolci a base vegetale.