

Number cake




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Number cake

UNA RICETTA ORIGINALE DELL' *École Cgourmet Valrhona*

Ricetta calcolata per 2 numeri di 25 cm di altezza

Difficoltà 

Da preparare il giorno prima:

Pasta sablé
Cremoso al pistacchio
Ganache montata
MILLOT 74%
Macaron per la decorazione

Da preparare il giorno stesso:

Dacquoise mandorle
e pistacchi
Pistacchi caramellati
Montaggio
Decorazione

Utensili utilizzati:

Fustella/Stampo "numeri"
Termometro

PASTA SABLÉ

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di riposo: 1 ora

Tempo di cottura: 18 minuti

240 g Burro
4 g Sale fino
180 g Zucchero a velo
60 g Farina di mandorle
100 g Uova
470 g Farina 0

Setacciare lo zucchero a velo, la farina di mandorle e la farina insieme al burro freddo fino a ottenere una consistenza granulosa.

Aggiungere le uova. Mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo.

Stendere l'impasto tra 2 fogli di carta da forno a 3mm di spessore.

Conservare nel congelatore per almeno 1 ora.

Tagliare i numeri e infornare a 160°C (forno a convezione) per 18 minuti.

CREMOSO AL PISTACCHIO

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di riposo: 6 ore

140 g Pistacchi verdi
20 g Olio di vinaccioli
315 g Latte intero
130 g Panna intera
liquida 35%
90 g Uova intere
10 g Zucchero semolato
18 g Gelatina in polvere
90 g Acqua (per reidratazione
della gelatina)
300 g Cioccolato **IVOIRE 35%**

Mixare i pistacchi verdi con l'olio di vinaccioli per ottenere una pasta di pistacchio.

Reidratare la gelatina in polvere con l'acqua.

Mescolare le uova con lo zucchero semolato.

In una casseruola, portare a ebollizione il latte e la panna. Versare un terzo del composto sul preparato uovo-zucchero, mescolando bene.

Versare il tutto nella casseruola e cuocere a 82°C mescolando con una spatola. Aggiungere la gelatina precedentemente reidratata.

Versare sul cioccolato bianco **IVOIRE 35%** precedentemente sciolto in tre volte, avendo cura di emulsionare bene. Aggiungere la pasta di pistacchi. Rendere omogenea l'emulsione con un frullatore a immersione.

Ricoprire con della pellicola a contatto e conservare in frigorifero per almeno 6 ore.

Number cake

(seguito)

GANACHE MONTATA MILLOT 74%

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di riposo: 6 ore

60 g Latte intero freddo
20 g Fecola di patate
570 g Latte intero
420 g Cioccolato
MILLOT 74%
240 g Panna intera
liquida 35%

Mescolare 60g di latte intero freddo con 20g di fecola di patate. Portare a ebollizione 570g di latte intero in una casseruola. Versare una parte sul composto di fecola e latte freddo e mettere il tutto nella casseruola. Portare al principio del bollore mescolando costantemente. Versare in tre volte sul cioccolato **MILLOT 74%** precedentemente sciolto, avendo cura di emulsionare bene con una spatola. Aggiungere la panna liquida 35% fredda e utilizzare un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione. Ricoprire con della pellicola a contatto e conservare in frigorifero per almeno 6 ore.

DACQUOISE MANDORLE E PISTACCHI

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

115 g Farina 0
170 g Farina di mandorle
170 g Farina di pistacchio
400 g Zucchero a velo
580 g Albumi
200 g Zucchero semolato

Setacciare la farina con le farine di frutta secca e lo zucchero a velo. Montare gli albumi con lo zucchero semolato. Con una spatola, incorporare delicatamente le polveri setacciate agli albumi montati. Quando il composto è omogeneo, versare in 2 parti uguali su 2 teglie da cottura rivestite con carta da forno o su un tappetino di silicone e infornare a 180°C (forno a convezione) per circa 15 minuti.

MACARON

Tempo di preparazione: 20 minuti

Tempo di cottura: 15 minuti

150 g Farina di mandorle
150 g Zucchero a velo
100 g Albumi
150 g Zucchero semolato
50 g Acqua

Setacciare o mixare insieme la farina di mandorle e lo zucchero a velo. Montare 50g di albumi. Cuocere i 150g di zucchero semolato e l'acqua a 110-112°C, quindi versare sugli albumi montati. Fermare lo sbattitore e aggiungere i 50g di albumi non montati. Unire alle farine e mescolare. Con una tasca dotata di bocchetta n°8, disporre dei macaron su della carta da forno e infornare a 140°C, in un forno a convezione, per 14-15 minuti.

Number cake

(seguito)

PISTACCHI CAMELLATI

Tempo di preparazione: 10 minuti

Tempo di raffreddamento: 30 minuti

60 g Pistacchi verdi
20 g Zucchero semolato
10 g Acqua

Cuocere il composto di zucchero e acqua a 117°C in una casseruola. Aggiungere i pistacchi verdi e mescolare fino alla caramellizzazione. Mettere da parte su una teglia rivestita con carta da forno o su un tappetino in silicone fino al completo raffreddamento.

MONTAGGIO

Tempo di preparazione: 5 minuti

Con una fustella a numero, ritagliare la pasta sablé e cuocerla. Tagliare la dacquoise cotta.

Nel recipiente della planetaria, sbattere la ganache montata **MILLOT 74%** fino a ottenere una consistenza morbida e tale da poter essere lavorata con la tasca. Mettere da parte in una tasca dotata di bocchetta di 14 mm.

Riempire una tasca con bocchetta di 14 mm di cremoso al pistacchio.

Sulla pasta sablé tagliata, cotta e raffreddata, versare il cremoso al pistacchio. Coprire con una dacquoise. Disporre la ganache montata **MILLOT 74%**.

Utilizzare la ganache montata **MILLOT 74%** e il cremoso al pistacchio rimanenti per riempire i gusci di macaron.

Decorare con i macaron, i pistacchi caramellati e... lasciare spazio all'immaginazione!

Conservare in frigorifero fino alla degustazione.

Il consiglio del maestro pasticciere

Affinché la pasta sablé resti croccante, disporre uno strato sottile di cioccolato bianco fuso con un pennello prima di collocare il cremoso al pistacchio.

Per sostituire le fustelle a numero è possibile realizzare uno stampo in cartone.

Per un ulteriore tocco di colore, potete aggiungere le decorazioni di cioccolato al latte "Compleanno" di Chocolatree.