

100 ans  
d'engagement

VALRHONA



# SEMISFERE

doppio cioccolato Guanaja e Caraïbe

UNA RICETTA REALIZZATA DALL'ÉCOLE GOURMET VALRHONA

**Da preparare il giorno prima:**

Cre moso JIVARA 40%  
Ganache montata  
GUANAJA 70%

**Da preparare il giorno stesso:**

Rocher riso e quinoa soffiati  
Guscio con stampo  
GUANAJA 70%

**Utensili utilizzati:**

Fustella rotonda di 4 cm di diametro  
Semisfere di 6 cm di diametro  
Colino  
2 tasche con bocchetta  
Bocchetta liscia 5 mm

RICETTA CALCOLATA PER 6 PEZZI INDIVIDUALI

**ROCHER RISO E QUINOA SOFFIATI**

Tempo di preparazione: 15 minuti  
Tempo di riposo: 2 ore minimo

120 g **GUANAJA 70%**  
70 g **Pralinato mandorle e nocciole fruttato 50%**  
50 g Riso soffiato  
40 g Quinoa soffiata

Sciogliere il cioccolato **GUANAJA 70%** e il **Pralinato mandorle e nocciole fruttato 50%**.

Aggiungere il riso e la quinoa soffiati, quindi mescolare.

Stendere il preparato tra due fogli di carta da forno per ottenere uno spessore di 1,5 cm circa.

Lasciar riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

Ritagliare 6 dischi di 4 cm di diametro usando una fustella rotonda.

**GUSCIO CON STAMPO  
CIOCCOLATO GUANAJA 70%**

Tempo di preparazione: 30 minuti

250 g **GUANAJA 70%**

Temperare la copertura **GUANAJA 70%**.

Per il temperaggio, sciogliere il cioccolato a bagnomaria.

Mescolare e controllare regolarmente la temperatura. Togliere la ciotola dal bagnomaria quando il cioccolato avrà raggiunto i 50/55°C.

Mettere la ciotola di cioccolato a bagnomaria in acqua fredda. Mescolare e abbassare la temperatura del cioccolato a circa 35°C. Togliere il cioccolato dal bagnomaria di acqua fredda e continuare a mescolare fino ad arrivare a una temperatura di 28/29°C.

Mettere nuovamente il cioccolato a bagnomaria in acqua calda, ma non troppo a lungo per evitare che si scaldi eccessivamente. Portare a 31/32°C, quindi modellare le semisfere di 6 cm di diametro.

Lasciar cristallizzare in luogo asciutto e temperato, ovvero tra 16 e 18°C (temperatura di una cantina).

Rimuovere dallo stampo le sfere, facendo attenzione a toccarle il meno possibile. Se il cioccolato è stato temperato correttamente, basterà picchiare con decisione sullo stampo sopra il piano di lavoro per rimuovere facilmente le sfere di cioccolato dallo stampo. In alternativa, mettere lo stampo per una decina di minuti in frigorifero e sformare.

# Note

## CREMOSO JIVARA 40%

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

200 g Latte intero  
400 g Panna intera liquida 35% MG  
fredda  
350 g **JIVARA 40%**  
5 g Gelatina

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

Sciogliere il cioccolato **JIVARA 40%** a 45/50°C.

Portare il latte a ebollizione, quindi aggiungere la gelatina ben reidratata. Filtrare.

Versare gradualmente il latte caldo sul cioccolato fuso, in modo da ottenere una consistenza elastica e lucente, segno di un'emulsione avviata.

Mixare la preparazione con un frullatore a immersione per rendere omogenea l'emulsione.

Aggiungere la panna liquida fredda al composto. Mixare per qualche secondo utilizzando un frullatore ad immersione.

Proteggere il cremoso a contatto con la pellicola alimentare prima di lasciarlo cristallizzare in frigorifero per una notte.

## GANACHE MONTATA GUANAJA 70%

Tempo di preparazione: 15 minuti  
Tempo di cottura: 3 ore minimo

110 g Panna intera liquida 35% MG  
10 g Miele d'acacia  
90 g **GUANAJA 70%**  
220 g Panna intera liquida 35% MG  
fredda

Tritare il cioccolato **GUANAJA 70%**.

In una pentola, versare la panna e il miele, poi far bollire.

Versare lentamente il composto di panna e miele bollente sul cioccolato **GUANAJA 70%**, mescolando al centro con una spatola fino a creare un nucleo elastico e lucido, segno di un'emulsione ben avviata. Questa texture deve essere conservata fino alla fine della preparazione.

Continuare a mescolare, aggiungendo progressivamente il liquido. Mixare per ultimare la preparazione e mettere da parte.

Mescolare la ganache di base e panna liquida fredda.

Cristallizzare in frigorifero per almeno 3 ore, quindi sbattere il composto per ottenere una texture abbastanza consistente da poter essere lavorata con la tasca.

## MONTAGGIO

18 g Nocciole caramellate

Adagiare un guscio su ogni disco di rocher quinoa e riso soffiati. Se necessario, farlo aderire con un po' di cremoso **JIVARA 40%** cristallizzato. Con una tasca, disporre 70 g di cremoso **JIVARA 40%** in ogni guscio **GUANAJA 70%**.

Montare la ganache **GUANAJA 70%** con lo sbattitore. Utilizzando un'altra tasca con bocchetta liscia, versare 70 g di ganache montata **GUANAJA 70%** sul cremoso, formando un fiore, quindi disporre una sfera di cremoso **JIVARA 40%** al centro per formare il bocciolo.

Cospargere con scaglie di nocciole caramellate.

## Il consiglio del maestro pasticciere

È più facile temperare una grande quantità di cioccolato (500 g o più). L'eccedente potrà essere utilizzato in seguito. Il tocco in più: è possibile cambiare il colore del cioccolato della semisfera modellata. Usare un cioccolato fondente, al latte, di colore biondo, bianco o una delle nostre specialità Inspiration (specialità a base di burro di cacao e frutta).

## Consiglio nutrizionale

Durante il montaggio, sostituire le scaglie di nocciole caramellate con altra frutta secca caramellata di vostra scelta: mandorle, pistacchi, anacardi, noci pecan o anche gruè di cacao!

