



LA MIA GIANDUIA

Autore:
MAURIZIO SANTIN

Livello:



INGREDIENTI	LAVORAZIONE
<p>TORTA TENERELLA 200 g di cioccolato Master Martini Ariba fondente al 54% 32-34 100 g di Master Martini Maxime Melange Gold Cream 100 g di zucchero semolato 60 g di farina 00 setacciata 90 g di tuorli 180 g di albumi</p>	<ul style="list-style-type: none"> • sciogliere a bagnomaria il cioccolato e la Maxime Melange Gold Cream insieme, alla temperatura di 50°C; • con l'aiuto di una frusta, aggiungere al composto di cioccolato e Maxime Melange Gold Cream i tuorli in 3 volte, assicurandosi sempre che siano ben incorporati i primi prima di aggiungere i restanti. Il composto deve risultare omogeneo e liscio; • a parte, in una planetaria, montare a neve gli albumi aggiungendo poco alla volta lo zucchero semolato; • appena montati gli albumi aggiungerli, molto delicatamente e con l'aiuto di una spatola, all'impasto tiepido di cioccolato mescolando sempre dal basso verso l'alto ed infine la farina setacciata, sempre mescolando dal basso verso l'alto; • dividere in stampi di silicone dal diametro di 16 cm ed altezza ½ cm e cuocere a 170°C per circa 10 minuti.
<p>CREMA INGLESE 250 g di panna 250 g di latte 100 g di tuorli 50 g di zucchero semolato</p>	<ul style="list-style-type: none"> • scaldare insieme la panna e il latte; • con una frusta rompere i tuorli prima di aggiungere lo zucchero e mescolare facendo attenzione a incorporare meno aria possibile; • posizionare un setaccio sul composto di tuorli e zucchero; • unire il liquido caldo; • riportare sul fuoco e, mescolando con una spatola, portare alla temperatura di 82°C.
<p>CREMOSO AL CIOCCOLATO 500 g di crema inglese 300 g di cioccolato gianduia fondente</p>	<ul style="list-style-type: none"> • preparare la crema inglese; • nel frattempo tritare grossolanamente il cioccolato e riunirlo nel bicchiere di un frullatore a immersione; • quando la crema inglese avrà raggiunto una temperatura tra i 50°C e i 60°C versarla sul cioccolato tritato; • attendere un minuto perché la parte solida inizi a sciogliersi e omogeneizzare con il frullatore a immersione; • colare in stampi di silicone diametro 16 cm ed altezza 1 cm e congelare.
<p>CROCCANTE AL PRALINATO 200 g éclat d'or (crepes dentelles secche e sbriciolate) 100 g di cioccolato Master Martini Ariba al latte 36-38</p>	<ul style="list-style-type: none"> • sciogliere il cioccolato a 40°C; • riportarlo a 30°C; • aggiungere il pralinato e l'éclat;

<p>230 g di pralinato nocciola</p>	<ul style="list-style-type: none"> • mescolare delicatamente per non rompere troppo le briciole di éclat; • infine stendere sottilmente e ritagliare il croccante a cerchio con un diametro di 16 cm ed altezza ½ cm; • conservare in frigorifero.
<p>MOUSSE DI CIOCCOLATO LEGGERA AL GIANDUIA AL LATTE 375 g di latte 500 g di cioccolato gianduia al latte 12 g di gelatina 750 g di panna montata</p>	<ul style="list-style-type: none"> • scaldare il latte; • sciogliere all'interno la gelatina e versarlo sul cioccolato, creando una ganache omogenea; • lasciar freddare a temperatura ambiente coperta con pellicola alimentare a contatto; • quando avrà raggiunto una temperatura intorno ai 35°C aggiungere la panna montata incorporandola delicatamente con movimenti dal basso verso l'alto aiutandosi con una spatola.
<p>COMPOSTA D'ARANCIA 250 g d'acqua 125 g di zucchero 2 arance</p>	<ul style="list-style-type: none"> • preparare lo sciroppo con l'acqua e lo zucchero; • nel frattempo, tagliare a rondelle le arance e versarle nello sciroppo bollente; • coprire e lasciar raffreddare per una notte in frigorifero; • scolare le arance dallo sciroppo e frullarle sino ad ottenere una composta.
<p>GLASSA MORBIDA AL GIANDUIA 150 g di acqua 300 g di zucchero semolato 300 g di glucosio 200 g di latte condensato zuccherato 25 g di gelatina 125 g di acqua 300 g di cioccolato gianduia fondente</p> <p>Sciroppo di zucchero q.b. Liquore all'arancio q.b.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • portare l'acqua con lo zucchero semolato ed il glucosio a 103°C; • versare sul latte condensato; • a seguire aggiungere la gelatina sciolta nei 125 gr d'acqua; • versare il composto caldo sul cioccolato ed emulsionare; • il glassaggio deve essere effettuato a 26-28°C su prodotto a -25°C.
<p>MONTAGGIO DEL DOLCE</p>	<ul style="list-style-type: none"> • colare la mousse di cioccolato in uno strato sottile in uno stampo da 18 cm di diametro, quindi raffreddare; • inserire il disco di cremoso; • velare con un po' di mousse; • a parte distribuire un leggero strato di composta sul disco di biscotto; • posizionarvi sopra il croccante, quindi inserire l'ottenuto nello stampo con il croccante rivolto verso il basso; • riempire il contorno con la mousse e congelare; • sformare e glassare subito su prodotto a -25°C.