

UMA

Orizaba, Frutto della Passione
e Arancia

Frolla alle mandorle
Ganache mandorla e olio
Ganache passione

CONDIZIONAMENTO E CONSERVAZIONE IN LABORATORIO

Conservare i cioccolatini negli appositi alveoli,
in seguito di inserirli nelle idonee scatole e metterle
sottovuoto. Conservare le scatole a 12-14°C,
in modo da ritardare la proliferazione batterica.



TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

Servire a 20-22°C.

TIPOLOGIA E CONSERVAZIONE

Cioccolatino fresco, shelf life
4-6 settimane dal prodotto finito.



UMA

Orizaba, Frutto della Passione e Arancia

FROLLA ALLE MANDORLE

Burro 82% M.G.	g	270
Fiore di sale di Pirano	g	6
Zucchero a velo	g	230
Farina di mandorla di Sicilia	g	80
Uovo intero	g	130
Farina per frolla	g	180
Farina per frolla	g	450

Pesare separatamente tutti gli ingredienti.

Ammorbidire il burro a 25°C. Aggiungervi lo zucchero a velo e le uova in una planetaria munita di foglia.

Amalgamare senza aggiungere bolle d'aria.

Unire la farina di mandorla. Legare il tutto con la prima quantità di farina (180 g). Terminare l'impasto con la restante farina. Conservare in frigorifero a

+ 4°C almeno 3 ore quindi stendere il tutto a 2,5 mm.

Cuocere in forno ventilato a 160°C a valvola aperta.

Il tempo di cottura può variare in base alla dimensione, altezza, forma e tipologia del forno.

Attenzione

Se si fa in modo di non inglobare aria durante la lavorazione dell'impasto si evitano deformazioni in cottura. È importante amalgamare correttamente il primo quantitativo di farina in modo da legare l'umidità all'interno dell'impasto. Questo impasto può essere utilizzato sia come uno stroisel oppure steso come una frolla tradizionale. Se i fogli di frolla vengono stesi e congelati si aiutano le fibre presenti nella farina ad avere una miglior estensibilità nel foderare. Per preservare i fondi dall'umidità si consiglia di impermeabilizzarli ancora caldi, con burro di cacao sciolto a 55°C.

GANACHE MANDORLA E OLIO

Cioccolato bianco Ivoire	g	330
--------------------------	---	-----

Olio di mandorla di Sicilia	g	60
Fior di sale di Pirano	g	1
Crema di mandorla Acqualina	g	280
Stecca di vaniglia Tahiti	g	1

Pesare tutti gli ingredienti separatamente. Sciogliere il cioccolato bianco a 45-50°C, unire l'olio, la crema di mandorla la vaniglia e il sale. Cristallizzare la massa come di consueto a 24°C.

GANACHE PASSIONE

Polpa di frutto della passione	g	290
Sciroppo di glucosio	g	40
Copertura al latte Orizaba 39%	g	525
Burro 82% M.G.	g	90
Zest di arancia Sicilia Bio	g	5

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Tagliare il burro a cubetti e conservare in frigorifero. In una casseruola da 1 litro scaldare il succo del frutto della passione a 55°C, aggiungervi il glucosio e mescolare bene. Sciogliere in una bastardella il cioccolato al latte a 40-45°C, unirvi le zest d'arancia, mescolare bene. Versare la panna poco per volta sulla copertura, frizionando energicamente in modo da creare un nodo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata. Ripetere l'operazione 4-5 volte in modo da conservare questa struttura. Affinare la struttura della ganache con l'aiuto del mixer. Controllare che la ganache sia a 38-40°C, in modo da potervi unire il burro. Mixare nuovamente, avendo cura di non incorporare bolle d'aria.

Attenzione

Prima di mixare dar il tempo al burro di ammorbidirsi, onde evitare la formazione di bolle d'aria.

COPERTURA CONSIGLIATA

per i gusci

Guanaja al latte

PREPARAZIONE DEI GUSCI

Prendere uno stampo da cioccolatini a forma di cilindro, lavarlo accuratamente, in seguito lucidarlo bene con l'aiuto di un batuffolo di cotone. Riscaldare gli stampi a 24-25°C. Rivestire gli stampi con la copertura di cioccolato al latte cristallizzata. Usando un triangolo battere leggermente i bordi per togliere le eventuali bolle d'aria. Svuotare lo stampo per eliminare l'eccedenza. Girare lo stampo su se stesso, facendo attenzione a tenerlo 2 cm sollevato dal tavolo: in questo modo il cioccolato in eccesso potrà defluire. Quando il cioccolato comincia a bloccarsi, ovvero cambia colore e comincia il ciclo di cristallizzazione, sbarbare a raso con l'aiuto di un spilucchino a lama lunga affilato.

COLAGGIO

Controllare che la ganache al frutto della passione abbia una temperatura fra i 25 e i 29°C al massimo. Con l'aiuto di una sacca da pasticceria munita di bocchetta liscia da 8 dressare la ganache all'interno dei gusci, fino ad arrivare ai 2/3 del guscio di cioccolato.

Far cristallizzare la ganache per 2 ore a 16°C con un'igrometria del 60%. Colare la ganache anidra alla mandorla a 24°C all'interno dei gusci, restando 4 mm sotto al bordo. Far cristallizzare almeno 12 ore a 16°C, con una igrometria del 60%.

CHIUSURA DEGLI SNACK

Il giorno seguente, quando la ganache è completamente cristallizzata, de-cristallizzare leggermente la superficie con l'aiuto di un phon termico.

In questo modo otterremo una struttura unica tra il cioccolato e la ganache.

Coprire la superficie con copertura temperata, battere leggermente il lato dello stampo per eliminare le eventuali bolle d'aria che potrebbero favorire la formazione di muffe. Togliere l'eccedenza con l'aiuto di un triangolo, far cristallizzare 4-5 minuti a temperatura ambiente. Finire la cristallizzazione a 14-16°C, con igrometria del 60%.

Quantitativi

■ 1 quadro ganache da 34x34 cm alto 10 mm 1.575 g

■ taglio alla chitarra 20x20 mm 225 cioccolatini

CRISTALLIZZAZIONE

Si consiglia di togliere dallo stampo il giorno seguente, dopo averle fatte cristallizzare a 16°C con igrometria del 60%.

DECORAZIONE

Spolverizzare la superficie degli snack con il colorante oro metallizzato, precedentemente diluito in proporzione 1:5 in una soluzione di alcol e gomma arabica in uguale quantità. Lasciare essiccare all'aria, posizionare lo snack sulla frolla alle mandorle e terminare con una placchetta in cioccolato, fissandola con poca copertura temperata.

