



COMPOSIZIONE

Sablè al cacao e granella di pistacchio
Mousse al pistacchio
Mousse al cioccolato fondente Extra Bitter Guayaquil
Glassa al pistacchio
Chablon al cioccolato fondente Extra Bitter Guayaquil

SABLÈ AL CACAO E GRANELLA DI PISTACCHIO

400 g burro 82% m.g.
 1 baccello di vaniglia (polpa e semi)
 400 g farina bianca 160 W
 100 g cacao 22-24 m.g.
 175 g zucchero a velo
 160 g uova
 160 g granella di pistacchio

Procedimento

Nella bacinella di una planetaria munita di scudo, in prima velocità, impastare il burro con gli aromi, la farina e il cacao, in modo da creare una sabbatura. Aggiungere lo zucchero e impastare brevemente, poi aggiungere le uova e infine il pistacchio. Coprire la pasta sablè con pellicola e far stabilizzare in frigorifero per circa 12 ore. Con l'aiuto di una sfogliatrice stendere allo spessore di 3 mm. Stampare in cerchi da 5 cm di diametro e stenderli sulla teglia in modo che siano distanziati uno dall'altro. Cuocere a 160°C per circa 20-22 minuti a valvola aperta. Abbatte.

CREMA PASTICCERA

1/2 baccello di vaniglia
 buccia di 1/2 limone
 250 g latte fresco
 70 g zucchero
 30 g amido di riso
 75 g tuorlo

Procedimento

Portare a bollire il latte con gli aromi. Con un frustino mescolare i tuorli con amido e zucchero.

Versare il latte bollente filtrato sui tuorli, continuando a mescolare con il frustino. Cuocere a bagnomaria mescolando in continuazione fino a che la crema si addensa, a 82°C. Stendere la crema su una teglia ricoperta con un foglio di acetato, ricoprire con pellicola a contatto e mettere in abbattitore positivo, fino al raggiungimento della temperatura di 4°C.

BAVARESE AL PISTACCHIO

300 g crema pasticcera
 50 g pasta di pistacchio
 8 g gelatina in polvere
 40 g acqua fredda per la gelatina
 200 g panna 35% m.g.

Procedimento

Scaldare la crema pasticcera a 30°C. Unire la pasta di pistacchio mixando con frullatore a immersione ad alto numero di giri per 1 minuto. Reidratare e sciogliere la gelatina nell'acqua. Unire i due composti e mixare per 1 minuto. Aggiungere infine la panna, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto con una marisa, facendo attenzione a non far smontare bavarese. Con l'aiuto di un sac à poche dressare la bavarese in uno stampo in silicone a forma di sfera del diametro di 3 cm. Abbatte.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDATE

250 g crema pasticcera
 250 g cioccolato fondente Extra Bitter Guayaquil
 500 g panna 35% m.g.

Procedimento

Mettere la crema pasticcera in una ciotola e scaldare nel microonde a 30°C. Contemporaneamente sciogliere il cioccolato a 45°C e mixare con il frullatore a immersione ad alta velocità per 2 minuti. Aggiungere la panna,



mescolando delicatamente con una marisa dal basso verso l'alto, in modo da non smontare la mousse. Mettere in un sac à poche.

CHABLON

300 g cioccolato fondente Extra Bitter Guayaquil
100 g burro di cacao

Sciogliere il cioccolato a 45°C e temperarlo lavorandolo con una spatola su un tavolo di marmo, fino a che raggiunge la temperatura di 30°C. Mettere in una ciotola e aggiungere il burro di cacao sciolto a 30°C. Mescolare e filtrare con colino a maglie fini; infine caricare la pistola a spruzzo, mantenendola a una temperatura di 30°C.

GLASSA AL PISTACCHIO

450 g glucosio
450 g zucchero semolato
270 g panna 35% m.g.
600 g acqua
36 g gelatina in polvere
180 g acqua per la gelatina
1.260 g cioccolato bianco Zephyr
360 g pasta di pistacchio
2 g colorante alimentare verde pistacchio liposolubile

Procedimento

In un pentolino antiaderente portare a bollore il glucosio, aggiungere poco per volta lo zucchero semolato (per evitare la formazione di grumi) e mescolare di continuo con una spatola di silicone resistente alle alte temperature, fino a ottenere un caramello biondo nocciola. Contemporaneamente portare a bollore la panna e l'acqua. Decuocere il caramello con la panna bollente, versandola in 3-4 volte, mescolando lentamente e di continuo. Versare il composto

sul cioccolato bianco spezzettato e unito alla pasta di pistacchio e al colorante. Mixare con il frullatore a immersione ad alto numero di giri. Quando la temperatura è scesa sotto i 70°C aggiungere la gelatina precedentemente reidratata in acqua fredda. Mixare ancora per 1 minuto. Coprire a contatto con pellicola e far riposare in frigorifero per 12 ore. Utilizzare la glassa riscaldata al microonde a 30-32°C.

Assemblaggio

Nell'apposito stampo in silicone del diametro di 6 cm (composto da 2 semisfere di cui una bucata nella parte superiore) dressare la mousse al cioccolato fondente nella semisfera inferiore fino a ¾ dal bordo. Inserire la sfera di bavarese al pistacchio. Chiudere lo stampo con la semisfera superiore. Con l'aiuto del sac à poche dressare, attraverso l'apposito foro, la mousse al cioccolato fondente, fino al riempimento, procedendo lentamente, in modo da non formare bolle d'aria all'interno. Abbatte. Chablonare i sablè con il cioccolato fondente. Sformare le sfere, infilarle con uno stecco lungo e immergerle completamente nella glassa al pistacchio. Con uno scavino semisferico creare un piccolo incavo al centro del sablè, in modo da dare stabilità alla sfera. Posizionare la sfera sul sablè e levare lo stecco, girandolo su se stesso. Decorare con due cornici di cioccolato fondente colorato in verde, un ricciolo di cioccolato fondente, un pistacchio caramellato e foglia d'oro.

**COMPOSIZIONE**

Pan di Spagna al cacao
Bagna alla vaniglia
Gelatina di lamponi e ribes
Mousse al cioccolato fondente
Glassa lucida
Glassa al lampone

PAN DI SPAGNA AL CACAO

160 g uova
260 g tuorlo
240 g zucchero semolato
240 g albume
160 g zucchero semolato
160 g farina bianca 160 W
160 g polvere di mandorle finemente macinata
80 g cacao 22-24 m.g.
160 g burro 82% m.g.

Procedimento

Nella bacinella della planetaria montare con la frusta a maglie fini i tuorli con le uova intere e la prima dose di zucchero, per circa 12-15 minuti. Contemporaneamente in un'altra bacinella montare l'albume con la seconda dose di zucchero. Incorporare ai tuorli con la marisa una piccola parte di albumi montati e aggiungere a pioggia 1/3 delle polveri setacciate almeno 2 volte, mescolando delicatamente dal basso verso l'alto. Ripetere ancora per 2 volte la stessa operazione, in modo da avere sempre una massa lucida e sostenuta, tenendo da parte 1/3 degli albumi. Incorporare il burro alla massa e l'ultima parte di albume. Stendere il pan di Spagna con l'aiuto dello stendibene in uno spessore di 5 mm e cuocere a 200°C per circa 10-11 minuti a valvola aperta.

BAGNA ALLA VANIGLIA

300 g acqua
200 g zucchero semolato
50 g liquore alla vaniglia Tahiti 60% vol.

Procedimento

Portare a ebollizione acqua e zucchero. Raffreddare e unire il liquore.

GELATINA DI LAMPONI E RIBES

160 g polpa di lampone
90 g di polpa di ribes rosso
6 g gelatina
30 g acqua per la gelatina
40 g zucchero semolato

Procedimento

Scaldare la polpa di lampone e di ribes con lo zucchero a 30°C. Incorporare la gelatina precedentemente reidratata e sciolta nell'acqua. Mixare con frullatore a immersione ad alto numero di giri per 1 minuto.

CREMA PASTICCERA

1/2 baccello di vaniglia
buccia di 1/2 limone
250 g latte fresco
70 g zucchero
30 g amido di riso
75 g tuorlo

Procedimento

Portare a bollore il latte con gli aromi. Con un frustino mescolare i tuorli con amido e zucchero. Versare il latte bollente filtrato sui tuorli, continuando a mescolare con il frustino. Cuocere a bagnomaria mescolando in continuazione fino a che la crema si addensa, a 82°C. Stendere la crema su una teglia ricoperta con un foglio di acetato, ricoprire con pellicola a contatto e mettere in abbattitore positivo, fino al raggiungimento della temperatura di 4°C.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

FONDENTE

250 g crema pasticcera
230 g cioccolato fondente Cuba
500 g panna 35% m.g.

Procedimento

Mettere la crema pasticcera in una ciotola e scaldare nel microonde a 30°C. Contemporaneamente sciogliere il cioccolato a 45°C e mixare con il frullatore a immersione ad alta velocità per 2 minuti. Aggiungere la panna, mescolando delicatamente con una marisa dal basso verso l'alto, in modo da non smontare la mousse.

GLASSA LUCIDA

360 g panna 35% m.g.
280 g acqua
700 g zucchero semolato
80g glucosio 42 DE
180 g cacao 22-24 m.g.
28 g gelatina in polvere
140 g acqua fredda per la gelatina

Procedimento

Portare a bollore panna, acqua, zucchero semolato e glucosio. Quando bolle, aggiungere il cacao setacciato e ultimare la cottura fino a 105°C. Aggiungere la gelatina reidratata e sciolta solo quando la glassa ha una temperatura inferiore ai 70°C.

GLASSA AL LAMPONE, RIBES E CARAMELLO

70 g lampone
30 g ribes rosso
110 g glucosio 44 DE
130 g zucchero semolato
38 g cioccolato al latte Ghana
7,5 g gelatina in polvere
38 g acqua fredda per la gelatina
1/2 baccello di vaniglia (polpa e semi)

Procedimento

In un pentolino antiaderente caramellare a 176°C lo zucchero, il glucosio e la vaniglia. Decuocere con la polpa di lampone e ribes scaldata in precedenza. Versare il composto sul cioccolato al latte. Mixare per 2 minuti con un frullatore ad immersione ad alto numero di giri. Solo quando il tutto è sceso a una temperatura inferiore ai 70°C aggiungere la gelatina reidratata. Mixare ancora per 2 minuti. Coprire a contatto con la pellicola e far stabilizzare in frigorifero a 4°C per una notte. Utilizzare a 30-32°C.

Assemblaggio

Nell'apposito stampo a forma di sasso versare per 2/3 la mousse al cioccolato fondente. Abbattere fino a far avviare il processo di cristallizzazione. Dressare in uno spessore di 5 mm la gelatina di lamponi e ribes. Abbattere fino a far tirare la gelatina. Completare lo stampo fino a 5 mm dal bordo con la mousse al cioccolato e chiudere con il pan di Spagna stampato con l'apposito coppa pasta a forma di sasso. Inzuppare con la bagna alla vaniglia e abbattere. Sformare e glassare prima con la glassa lucida, su tutta la superficie. Immediatamente dopo, colare da un mestolino la glassa al lampone e ribes e con una piccola spatola creare un effetto sfumato. Decorare con un ricciolo di cioccolato, un grappolo di ribes, un lampone e una sottile barretta di cioccolato colorato di rosso.

