

ELSA

- **Arachidi salate** - ingrediente principale
- **Copertura Dulcey** - sapore
- **Massa al latte** - aroma

□ Ricetta per 19 mono di forma rettangolare da 8x3 cm

COMPOSIZIONE

Biscuit al cacao
Ganache montata alle arachidi
Massa di copertura alle arachidi
Namelaka Dulcey e vaniglia Tahiti

DECORAZIONE

Decorati in cioccolato al latte

BISCUIT AL CACAO

240 g tuorlo fresco
360 g albume pastorizzato
250 g zucchero semolato
100 g cacao amaro
220 g farina di nocciole Piemonte igp
40 g grué di cacao

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti. In un macinaspezie, tritare finemente una parte di zucchero con il grué di cacao. In una planetaria munita di frusta, montare gli albumi a temperatura ambiente. Appena la massa ha preso 8 volte il volume iniziale, unire con il restante zucchero semolato in 4 volte. Quando gli albumi saranno ben montati e avranno preso circa 12 volte il volume iniziale, unire i tuorli poco per volta, sino a ottenere un composto omogeneo. Setacciare insieme il cacao, lo zucchero mixato al grué e la farina di nocciole, quindi amalgamare a pioggia. Pesare in ogni teglia 980 g di impasto. Stendere il biscuit con l'aiuto di una spatola a gomito su una placca munita di tappetino in silicone o carta forno all'interno di un quadro da 40x60 cm, per evitare di sporcare i bordi. Cuocere

in forno ventilato preriscaldato a 200°C, a valvola chiusa per 5 minuti. Continuare la cottura per 8 minuti a 180°C circa, a valvola aperta. Far raffreddare velocemente per bloccare la cottura.

GANACHE MONTATA ALLE ARACHIDI

180 g latte in polvere
180 g panna fresca 35% m.g.
70 g sciroppo di glucosio
70 g zucchero invertito
80 g burro di cacao
220 g pasta di arachidi
600 g panna fresca 35% m.g.
4 g fior di sale

Pesare gli ingredienti separatamente. In una casseruola da litro, portare a bollore il latte e la panna, lo sciroppo di glucosio e lo zucchero invertito. Con l'aiuto del microonde sciogliere il burro di cacao a 45-50°C e unirvi la pasta di arachidi. Versare una piccola parte del liquido sul burro di cacao e frizionare energicamente. Ripetere l'operazione sino a ottenere una consistenza liscia e brillante, indice di un'emulsione ben riuscita. Controllare la temperatura, che deve essere sempre sopra i 35°C (punto di fusione del burro di cacao). Mixare per affinare la struttura, unirvi la seconda quantità di panna e il sale. Conservare al fresco per almeno 6 ore, meglio ancora per un'intera giornata. Montare la miscela in una planetaria munita di foglia sino a ottenere una consistenza montata leggera, possibile da lavorare con la sacca da pasticceria.

Nota

Le ganache montate sono strutture molto interessanti in pasticceria: hanno il vantaggio di avere lo stesso punto di fusione al palato delle ganache, ma conservano la leggerezza delle mousse. Interessante l'utilizzo di queste ricette per mascherare una torta sia con l'aiuto di una spatola da pasticceria sia con la sacca da pasticceria.

ARACHIDI CAMELLATE IN FORNO (per la massa di copertura alle arachidi)

700 g acqua
620 g zucchero semolato
350 g arachidi salate

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti. In una casseruola di giuste dimensioni portare a bollore l'acqua, quindi unirvi lo zucchero e diluirlo correttamente. Quando lo sciroppo avrà raggiunto il bollore, unirvi le arachidi e farle sobbollire per 20 minuti. Scolarle, disporle su silpat e farle caramellare in forno per 20-30 minuti a 165-175°C. Dovranno risultare di colore dorato e croccanti.

MASSA DI COPERTURA ALLE ARACHIDI

370 g burro di cacao
530 g Copertura Tanariva 33%
300 g arachidi caramellate in forno

Pesare tutti gli ingredienti. Mettere le arachidi in un robot da cucina e tritarle grossolanamente. In seguito, calibrarle con un setaccio. Scaldare il burro di cacao con il cioccolato





ELSA

a 50°C in microonde. Temperare a 30°C e unirvi la granella di arachidi calibrata. Utilizzare sempre a 30°C, sempre su dolci ben congelati.

NAMELAKA DULCEY E VANIGLIA TAHITI

290 g latte intero fresco
15 g sciroppo di glucosio
6 g gelatina in polvere
30 g acqua
480 g copertura Dulcey 32%
600 g panna fresca 35% m.g.
4 g stecca di vaniglia Tahiti

Pesare separatamente gli ingredienti.

Reidratare la gelatina nell'acqua fredda. Scaldare leggermente la stecca di vaniglia con l'aiuto delle mani, aprirla longitudinalmente e prelevare i semi.

In una casseruola da litro, portare a bollore il latte, unire il glucosio, la stecca di vaniglia e lasciare in infusione almeno 15 minuti facendo attenzione a coprire la superficie con la pellicola alimentare.

Riscaldare nuovamente il latte, filtrarlo e sciogliervi la gelatina reidratata mescolando continuamente.

Con l'aiuto del microonde, sciogliere il cioccolato a 40°C e aggiungere i semi della vaniglia.

Versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare energicamente. Ripetere l'operazione sino a ottenere una consistenza liscia e brillante, indice di un'emulsione ben riuscita.

Controllare la temperatura, che deve essere sempre sopra i 35°C. Mixare per affinare la struttura e unirvi la panna fredda liquida. Mixare nuovamente facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria. Far cristallizzare in un contenitore coperto a contatto in frigorifero a 4°C, per almeno 6 ore.

Montaggio

Confezionare il biscuit al cacao e tagliare due bande della stessa dimensione dello stampo. Montare la ganache alle arachidi e farla stabilizzare in frigorifero per almeno 30 minuti.

Con l'aiuto di una sacca da pasticceria, stendere un velo omogeneo di ganache. Coprire con il biscuit al cacao e ripetere l'operazione. Abbatte immediatamente.

Prendere l'apposita placca e, con l'aiuto di un coltello riscaldato, tagliare dei rettangoli con lato di 2,7 mm. Congelare nuovamente.

Finitura

Scaldare la massa di copertura alle arachidi a 32°C e mescolare omogeneamente in una caraffa, facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria.

Glassare con l'aiuto di un coltellino, posizionare il tutto su una placca munita di silpat e in seguito conservare in congelatore.

Decorazione

Con l'aiuto di una sacca da pasticceria, dressare la crema al Dulcey e decorare come da fotografia.

Conservazione in laboratorio

Quando gli stampi sono ben abbattuti, avvolgerli con la pellicola alimentare. Conservare in scatola chiusa ermeticamente, in modo da ritardare una possibile disidratazione.

Consigli

Conservare al massimo per 8-10 settimane.