

CAPPUCCINO AGLI AGRUMI

☐ Livello avanzato

Composta di mandarino ?

INGREDIENTI

sciroppo di glucosio
ZUCCHERO INVERTITO

zucchero semolato gelatina 200 bloom in polvere o fogli acqua fredda - Per gelatina bacche di vaniglia

PREPARAZIONE

In una pentola con acqua bollente, sbianchire i mandarini un paio di volte fino a quando la buccia risulterà ben morbida (bucare la buccia con i rebbi di una forchetta). Mettere quindi i mandarini in un cutter insieme al glucosio, allo zucchero invertito e a quello semolato. Tritare bene fino ad ottenere una crema liscia ed omogenea aromatizzandola con i semi del baccello di vaniglia. Nel frattempo reidratare la gelatina ed aggiungerla alla

Cremoso al caffè

INGREDIENTI

caffè
tuorlo d'uovo
zucchero
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
gelatina animale
acqua fredda

PREPARAZIONE

25g

composta ancora calda.

In un pentolino a doppio fondo portare a bollore il caffè; a parte mescolare con una frusta i tuorli con il carafin. Unire i tuorli al caffè e cuocere fino a 82C°. Versare in una caraffa contenente il cioccolato bianco e la gelatina precedentemente reidratata poi emulsionare bene con un mixer.

5g

Biscuit nocciole e caffè?

INGREDIENTI

uova intere zucchero semolato mandorle - in polvere nocciole caffè in polvere farina "debole" fecola albumi zucchero semolato

Chantilly al caffè?

INGREDIENTI

panna 35% m.g. SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO gelatina 200 bloom in polvere o fogli acqua fredda panna 35% m.g. caffè macinato

PREPARAZIONE

250g In una planetaria munita di foglia mescolare alla massima velocità le uova 100g intere, lo zucchero semolato, la polvere di mandorle, la polvere di nocciole e il 80g caffè in polvere, lasciando girare per 4 minuti.

120a Nel frattempo setacciare la farina con la fecola.

Nel forno a microonde riscaldare gli albumi con lo zucchero semolato fino a 30a 45°C, una volta caldi, montarli in una planetaria munita frusta fino ad 80a ottenere una consistenza sostenuta.

30g Prelevare un terzo della meringa a base albumi e unirla al composto a base di uova intere e mescolare energicamente.

100g Una volta ottenuta una consistenza omogenea, versarla sul resto degli albumi e mescolare delicatamente con una marisa, unendo man mano le polveri setacciate.

Colare il biscuit in un tappetino delle dimensioni di 60 x 40 cm con i bordi alti 1 cm, livellare con l'aiuto di una spatola a gomito e cuocere in forno ventilato a 160°C per 12 minuti con la valvola chiusa.

All'uscita dal forno, capovolgere il biscuit e posizionarlo in abbattitore a modalità positiva, attendere il totale raffreddamento prima di sformarlo.

PREPARAZIONE

30a

2509 Mettere in infusione i chicchi di caffè tritati grossolanamente all'interno della 150g prima parte di panna (250g) riscaldata a 45/50°C per 6/7 minuti (in 4q alternativa, conservare la panna in frigorifero con il caffè tritato lasciandolo in 20a infusione per almeno 12 ore). Filtrare quindi il liquido dal caffè, aggiungere 650g panna se necessario (fino al raggiungimento di 250g) poi riscaldarla e versarla in una caraffa contenete il cioccolato e la massa di gelatina. Emulsionare bene con un mixer ed infine aggiungere la seconda parte di panna (650g) a freddo. Lasciar cristallizzare in frigorifero per almeno 12 ore e, all'occorrenza montare in planetaria con la frusta fino ad ottenere una consistenza sostenuta.

Composizione finale

Comporre il dolce seguendo l'ordine qui sotto riportato:

- Chantilly al caffè
- Biscuit nocciole e caffè

- Composta di mandarino
- Biscuit nocciole e caffè
- Cremoso al caffè

Decorare con Chocolate Flower Pot Dobla



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE MALIZIA

CAMPIONE DEL MONDO E MEMBRO RELAIS DESSERTS INTERNATIONAL