



NERA SEDUZIONE

🏠 Livello avanzato

Una ricetta realizzata dal maestro campione del mondo **Davide Malizia** con gli ingredienti di **The Signature Collection**.

Nera Seduzione unisce l'intensità del cioccolato alla freschezza dei frutti rossi, in un equilibrio elegante di gusto, consistenze e profondità aromatica.

RICETTA CREATA DA:

Davide Malizia

Campione del Mondo e membro
Relais Desserts International



irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

BISCUIT AL CIOCCOLATO FONDENTE

| | |
|---|------|
| Albumi | 230g |
| Zucchero semolato | 100g |
| Tuorlo | 150g |
| Sale fino | 1g |
| Zucchero semolato | 90g |
| <u>Sur De Lago Fondente 72%</u> | 150g |
| Olio di semi | 30g |
| Farina - 150-180W | 50g |
| Fecola di patate | 30g |
| <u>Cacao in polvere 22-24%</u> - Domori | 30g |

- Nel microonde fondere il cioccolato fondente con l'olio di semi.
- In una bowl di giuste dimensioni frustare i tuorli con lo zucchero semolato e il sale, quindi scaldare il composto nel forno a microonde a 35°C e versarlo nel cioccolato fuso con l'olio, frustando energicamente.
- Nel frattempo, setacciare tutte le polveri insieme.
- In una bowl di giuste dimensioni mescolare gli albumi con lo zucchero semolato e riscaldare il composto nel forno a microonde a 45°C.
- Una volta caldo, montarlo in una planetaria munita di frusta fino ad ottenere struttura sostenuta e areata.
- Assicurarsi che la temperatura del composto base cioccolato non sia inferiore ai 35°C.
- Nel caso risultasse più freddo, riscaldarlo nel forno a microonde.
- Montare bene la meringa e prelevarne un terzo e mescolarla energicamente con la base cioccolato.
- Versare il composto ottenuto sul resto della meringa di albumi e mescolare delicatamente con una marisa unendo man mano le polveri setacciate.
- Colare in un tappetino in silicone delle dimensioni di 60 x 40 cm con il bordo alto 1 cm, livellare con l'aiuto di una spatola a gomito e cuocere in forno ventilato a 160°C per 9/10 minuti con la valvola chiusa. Una volta cotto, rigirare il biscuit su una teglia foderata con carta da forno.
- Posizionare in abbattitore in modalità positiva e lasciar raffreddare prima di sformarlo.

CROCCANTE AL CIOCCOLATO FONDENTE E ARANCIA

| | |
|--|------|
| <u>Essence Cioccolato Fondente 56%</u> | 240g |
| <u>Delicrisp</u> | 120g |
| Olio di vinaccioli | 30g |
| Zeste Arancia - Ravifruit | 5g |

- Nel forno a microonde fondere il cioccolato, unirvi l'olio di vinaccioli le Crepe dentelle e le zeste di arancia mescolando in planetaria con la foglia.
- Coprire con pellicola e conservare a temperatura ambiente.

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE

| | |
|-------------------------|------|
| Latte Intero | 200g |
| Panna 35% m.g. | 180g |
| Zucchero semolato | 30g |
| Tuorli | 80g |
| Gelatina in polvere | 5g |
| Acqua - per gelatina | 25g |
| <u>Vidamà Latte 42%</u> | 350g |

- Reidratare la gelatina con l'acqua fredda e pesarla in una caraffa, aggiungere il cioccolato al latte.
- In un pentolino portare a bollore il latte e la panna, e, a parte, mescolare energicamente in una bowl di giuste dimensioni i tuorli con lo zucchero semolato.
- Versare i liquidi bollenti sui tuorli e frustare con vigore.
- Riportare il tutto sul fuoco, cuocere fino a 82°C.
- Versare la crema inglese nella caraffa contenente il cioccolato e la gelatina ed emulsionare con un frullatore a immersione.
- Coprire con pellicola alimentare a contatto e raffreddare in abbattitore a modalità positiva fino a raggiungere +4°C

COMPOSTA DI LAMPONE E FRAGOLA

| | |
|-----------------------------------|------|
| Purea di Lamponi 100% - Ravifruit | 240g |
| Fragola Intera IQF - Ravifruit | 200g |
| Zucchero semolato | 50g |
| Pectina nH | 9g |

- In un pentolino a doppio fondo riscaldare la purea di lampone insieme alle fragole poi inserire a pioggia la pectina precedentemente miscelata allo zucchero.
- Far disperdere bene con una frusta e portare a bollore per circa un minuto.
- Togliere dal fuoco e raffreddare rapidamente



Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, VANIGLIA E AGRUMI

| | |
|----------------------------------|------|
| Latte intero | 100g |
| <u>Esence Cioccolato Bianco</u> | 200g |
| Albumi | 80g |
| Zucchero semolato | 60g |
| Gelatina in polvere | 12g |
| Acqua - per gelatina | 60g |
| Panna 35% m.g. | 500g |
| Baccelli di vaniglia | 2 |
| Pastafrutta Oro Limone - Cesarin | 30g |

- Reidratare la gelatina con acqua fredda e pesarla in una caraffa insieme al cioccolato bianco.
- In una planetaria munita di frusta semimontare la panna, coprire con pellicola a contatto e conservare in frigorifero a +4°C.
- In un pentolino a doppio fondo portare a bollire il latte con i semi del baccello di vaniglia.
- Una volta giunto a temperatura versarlo nella caraffa contenente la gelatina reidratata, il cioccolato bianco, il Pastafrutta Oro Limone, ed emulsionare con un frullatore a immersione.
- Coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare fino a raggiungere i 35°C.
- In una planetaria munita di frusta montare gli albumi con lo zucchero semolato fino ad ottenere una struttura morbida e areata.
- Quando la ganache di base avrà raggiunto i 35°C unirla alla meringa mescolando e successivamente aggiungere la panna aiutandosi con un marisa ed una frusta

GLASSA LUCIDA AL CACAO

| | |
|---|------|
| Acqua | 400g |
| Zucchero semolato | 540g |
| Panna 35% m.g. - liquida | 330g |
| <u>Cacao in polvere 22-24%</u> - Domori | 160g |
| Sciroppo di glucosio - 60DE | 140g |
| Gelatina in polvere | 34g |
| Acqua fredda - per la gelatina | 170g |
| <u>Blitz</u> | 470g |

- Mettere in un pentolino a doppio fondo i primi cinque ingredienti e cuocere fino a 106°C. Fuori dal fuoco, versare il tutto sopra la gelatina reidratata e la gelatina neutra.
- Emulsionare bene, filtrare il tutto e lasciar raffreddare in frigo in un contenitore ermetico.
- All'occorrenza scaldare delicatamente al microonde a 34°- 36°C, emulsionare con un mixer facendo attenzione a non incorporare bolle d'aria.

COMPOSIZIONE FINALE

- In un anello del diametro di 14 cm di diametro colare 70 g di croccante al cioccolato fondente e arancia, livellare con una spatola di giuste dimensioni fino ad ottenere una superficie liscia e omogenea.
- Adagiare sopra al croccante un disco di biscuit al cioccolato, imprimere pressione con un pressa biscuit.
- Procedere colando 140 g di cremoso al cioccolato al latte, lasciar cristallizzare leggermente in abbattitore, quindi colare altri 140g di composta di lampone e fragola.
- Lasciar congelare completamente. All'interno di un anello di 16 cm di diametro, pesare al suo interno 230 g di mousse al cioccolato bianco e agrumi.
- Inserire l'inserto al contrario (il croccante dovrà quindi trovarsi nello strato superiore del dolce) esercitando pressione con le mani.
- Rimuovere con una spatola l'eccesso e posizionare in abbattitore a modalità negativa.
- Una volta congelato rimuovere dall'anello, glassare e decorare con decorazioni DOBLA. Degustare a +4°C



Extraordinary
made simple.