

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

BISCUIT AL CIOCCOLATO FONDENTE

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

Essence Cioccolato Fondente 56%	240g
Delicrisp	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
Vidamà Latte 42%	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

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, VANIGLIA E AGRUMI

Latte intero	100g
Essence Cioccolato Bianco	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 bollore 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
Cacao in polvere 22-24% - Domori	160g
Sciroppo di glucosio - 60DE	140g
Gelatina in polvere	34g
Acqua fredda - per la gelatina	170g
Blitz	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

irca GROUP
Extraordinary made simple.