

PASSIONE
PAG. 172

CAGLIARI
PAG. 176

ORO SALATO
PAG. 182

PRINCIPESSA PISTACCHIO E LAMPONE
PAG. 188

TENEREZZE ALLA NOCCIOLA
PAG. 192

TORRONE AL MIELE E CIOCCOLATO
PAG. 198

GIANDUIA CROCCANTE E CANNELLA
PAG. 204

MANDARINO CROCCANTE
PAG. 208

SOLE D'AGRUME
PAG. 212

BISCOTTO DELLA FORTUNA
PAG. 216

6 CIOCCOLATINI E BARRETTE





PASSIONE

INGREDIENTI

PER 60 CIOCCOLATINI - CORNICE IN ACCIAIO DA 20X20 CM, H 5 MM

GELATINA ESOTICA

280 g purea di mango
100 g purea di passion fruit
100 g zucchero semolato
17 g pectina Jaune Louis François
335 g zucchero semolato
25 g destrosio
80 g sciroppo di glucosio
8 g acido citrico

Per questa ricetta utilizzare in totale 375 g di gelatina esotica. Miscelare 100 g di zucchero con la pectina. A parte scaldare le puree di mango e passion fruit. Una volta raggiunti i 45-50°C, aggiungere la miscela di pectina e zucchero; portare a bollore, quindi unire i restanti zuccheri in più riprese. Cuocere a 106°C, togliere dal fuoco e unire l'acido citrico. Colare rapidamente in un quadro d'acciaio posato su un foglio di silicone (misura 20x20 cm, h 5 mm). Lasciar riposare a temperatura ambiente fino a raffreddamento totale.

GANACHE AL MIELE

300 g miele
85 g panna al 35% di m.g.
540 g copertura al latte 35%
300 g burro
300 g copertura fondente 67%

FINITURA

cioccolato fondente 67%
cioccolato al latte 35% per glassa

Cuocere a 106°C il miele e la panna. Lasciare che il liquido stemperi fino a 55°C e versare poi sulle coperture. Emulsionare. Versare a filo il burro fuso ed emulsionare nuovamente. Raffreddare la ganache a 22-23°C prima di versarla sopra la gelatina esotica. Lasciar cristallizzare e creare un piccolo stratto di cioccolato sulla ganache, in modo da ottenere un fondo. Capovolgere il tutto e procedere con il taglio. Ogni cioccolatino dovrà risultare di 2,5x2,5 cm. Glassare per immersione nel cioccolato al latte, lasciar cristallizzare e decorare con una linea e un punto in cioccolato fondente.

PECTINA: QUAL È LA PIÙ ADATTA?

La pectina è un polisaccaride naturalmente presente in numerosi frutti e nelle verdure; ha un potere gelificante utile nella preparazione di marmellate, nappage, gelatine di frutta e confetture. Ne esistono diverse tipologie con proprietà specifiche: per le gelatine di frutta la più indicata è la pectina gialla.



