

LE RICETTE PICCOLA VIENNA



Ispirata a un grande classico della caffetteria viennese, questo mignon racchiude la bellezza del caffè in un magico incontro con il cioccolato fondente e un leggero tocco di cannella.

Ingredienti

Per la frolla

Burro 170 g
Zucchero a velo 135 g
Tuorli 65 g
Farina 00 140W 330 g
Sale 2 g
Vaniglia 1 g

Per la namelaka al caffè

Latte intero 100 g
Panna al 35% di m.g. 200 g
Massa di gelatina 13 g
Cioccolato bianco al 33% 185 g
Caffè solubile 6 g
Chicchi di caffè 15 g
Sale 1 g

Per la chantilly alla cannella

Panna al 35% di m.g. 300 g
Zucchero semolato 30 g
Cannella 1 g

Per la bavarese al cioccolato fondente al 66%

Latte intero 145 g
Tuorli 25 g
Zucchero semolato 60 g
Cioccolato fondente al 66% 60 g
Massa di gelatina 9 g
Panna al 35% di m.g. 250 g

Per la finitura

Bomboletta Velvet spray color cacao
Chicchi di caffè 20 g
Burro di cacao 100 g

Procedimento

Per la frolla

In una planetaria, miscelare il burro con lo zucchero a velo, il sale e la vaniglia. Unire il tuorlo e infine le polveri. Far raffreddare, quindi stendere ad uno spessore di 2 mm e rivestire degli stampi da tartelletta mignon. Cuocere in forno a 165°C per 16 minuti.

Per la namelaka al caffè

Tostare i chicchi di caffè, quindi frullarli insieme al latte precedentemente scaldato. Lasciare in infusione per almeno 3 ore, quindi filtrare e riportare il latte al suo peso originale aggiungendo di nuovo. In un pentolino, scaldare il latte con il caffè solubile e aggiungere la massa di gelatina. Emulsionare con il cioccolato bianco e il sale. Versare poi la panna fredda e continuare a emulsionare fino a ottenere una struttura liscia e omogenea. Far raffreddare in frigorifero.

Per la chantilly alla cannella

Montare la panna insieme allo zucchero semolato e alla cannella.

Per la bavarese al cioccolato fondente al 66%

In un pentolino, versare il latte, il tuorlo e lo zucchero semolato. Cuocere fino a coagulazione. Una volta pronta la crema inglese, versare in una caraffa ed emulsionare con la massa di gelatina e il cioccolato fondente. Far raffreddare. Semimontare la panna. Smollare la crema base. Unire la panna semimontata alla crema base e mescolare fino a ottenere una crema liscia e setosa. Colare nello stampo di silicone e abbattere.

Montaggio e finitura

Impermeabilizzare il fondo di frolla con del burro di cacao. Versare all'interno la namelaka, quindi abbattere. Nel mentre, spruzzare la bavarese al cioccolato fondente ben abbattuta con la bomboletta Velvet spray color cacao, fino ad riempire tutta la superficie. Posizionarla sulla tartelletta, quindi decorare con un ciuffo di chantilly alla cannella e ultimare con un chicco di caffè.