



FROLLA INNOVATIVA AL CACAO

Vegan e senza glutine

Ingredienti

- 95 gr farina di riso
- 75 gr zucchero di canna fine
- 75 gr farina di ceci
- 50 gr bevanda di riso
- 55 gr olio extra vergine d'oliva
- 40 gr amido di mais
- 30 gr farina di nocciola
- 17 gr sciroppo o malto di riso
- 12 gr cacao 22-24%
- 10 gr pasta nocciola 100%
- 3 gr lievito in polvere (50% cremor tartaro 50% bicarbonato di sodio)
- 1 gr vaniglia in polvere
- 1 gr sale

Utensili e attrezzature

- Bilancia da cucina
- Minipimer ad immersione
- Mini planetaria (facoltativa)
- 2 Bacinelle
- 1 frusta a mano
- Caraffa di plastica
- Mattarello o sfogliatrice automatica
- 2 Silpat di silicone o carta da forno

Preparazione

In una caraffa sciogliere lo zucchero e lo sciroppo di riso nella bevanda di riso azionando il minipimer ad immersione, unire a filo gli olii creando un'emulsione, infine unire la pasta di nocciola e mixare fino ad ottenere un composto denso liscio e omogeneo.

In una bacinella versare le farine, l'amido di mais, i lieviti in polvere e il sale.

Versare l'emulsione nelle polveri e mescolare con l'aiuto di un frustino, fino a rassodamento, a quel punto continuare a impastare a mano o in planetaria fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo, stendere tra due silpat con l'aiuto di un mattarello o in sfogliatrice, fino ad un'altezza di 3-4 mm circa.

Riposo per almeno 1 ora in frigorifero.

Impostare la ventola del forno al minimo, la cottura sarà a 160°C per 12 minuti circa valvola aperta al 50%, il tempo di cottura varierà in base alla dimensione, altezza, forma e dalla tipologia del forno utilizzato.

Da caldo con l'aiuto del coppapasta creare dei dischetti, che serviranno come base della nostra monoporzione.



COPERTURA ALLA FAVA DI CACAO

Ingredienti

- 250 gr cioccolato 70%
- 150 gr burro di cacao
- 100 gr fava di cacao

Utensili e attrezzature

- 1 bilancia da cucina
- 2 silpat di silicone
- 2 bacinelle
- Matterello

Preparazione

Sciogliere in microonde impostato a max 500 W il cioccolato ed il burro di cacao, mescolando ogni venti secondi portandolo a massimo 55°C.
Immergere i dischetti di frolla nella copertura, passarli direttamente nella polvere di fava di cacao tritata finemente.



TORTA MORBIDA ALLA NOCCIOLA

Senza glutine e latticini

Ingredienti

- 160 gr olio di girasole o di riso o EVO delicato
- 150 gr tuorlo
- 140 gr farina di riso 100%
- 100 gr cioccolato bianco base riso
- 70 gr zucchero a velo
- 50 gr farina di nocciola
- 30 gr pasta di nocciola
- 6 gr cacao 22-24%
- 5 gr lievito in polvere (50% cremor tartaro 50% bicarbonato di sodio)
- 1 gr sale

Per la meringa:

- 200 gr albume fresco o liofilizzato
- 80 gr zucchero semolato o canna raffinato

Utensili e attrezzature

- Planetaria
- Bilancia da cucina
- Caraffa di plastica
- Sac à poche
- Stampi di silicone monoporzione
- Bacinella

Preparazione

Emulsionare il tuorlo in planetaria con la frusta, aggiungere l'olio a filo, fino ad ottenere un'emulsione stabile e omogenea. Togliere dalla planetaria, unire lo zucchero a velo e mescolare delicatamente con una spatola morbida dal basso verso l'alto.

A parte sciogliere il cioccolato a un massimo di 45°C.

Unire all'emulsione la pasta di nocciola.

A parte semi montare per circa due minuti l'albume con lo zucchero semolato (meringa francese) fino ad ottenere una struttura stabile ma non troppo montata.

Alternare l'inserimento all'emulsione mescolando delicatamente le parti secche: farine, cacao, lieviti e sale setacciati precedentemente, il cioccolato bianco e la meringa.

Dressare il composto in stampi di silicone con l'aiuto di un sac à poche.

Cuocere in forno ventilato a 165°C per 18 minuti circa valvola chiusa.

Il tempo di cottura varierà in base alla dimensione, altezza, forma e dalla tipologia del forno utilizzato.

Inserire i tortini in abbattitore a -25°C per facilitare la fuoriuscita.

Assettare i tortini con l'aiuto di un coltellino, immergere nella copertura il tortino rendendolo resistente all'umidità esterna.



COPERTURA AL CIOCCOLATO 70%

Ingredienti

- 250 g cioccolato 70%
- 150 gr burro di cacao

Utensili e attrezzature

- Bilancia da cucina
- Bacinella
- Microonde
- Termometro da cucina
- Spatola morbida di silicone

Preparazione

Sciogliere in microonde impostato a max 500 W il cioccolato ed il burro di cacao, mescolando ogni venti secondi portandolo a massimo 55°C.

Immergere i tortini nella copertura a 40°C, passarli direttamente nella polvere di fava di cacao tritata finemente.



CREMOSO AL MANGO

Senza glutine e latticini

Ingredienti

- 500 gr purea al mango 100%
- 150 gr uova
- 100 gr tuorli
- 80 gr zucchero semolato
- 50 gr burro di cacao
- 16 gr gelatina 200 bloom

Utensili e attrezzature

- Microonde
- Bilancia da cucina
- Bacinella per cottura in microonde
- Termometro da cucina
- Frusta a mano
- Colino
- Caraffa di plastica
- Spatola morbida di silicone
- Stampo in silicone
- Sac à poche
- Spatola in acciaio a gomito
- Minipimer ad immersione

Preparazione

Mescolare con una frusta in una bacinella adatta alla cottura in microonde le purea di mango con le uova e lo zucchero, cuocere in microonde, mescolando ogni 30 secondi ad una potenza di 750W.

Continuare fino a creare una crema densa e liscia, filtrare il tutto, versare in una caraffa unire in fase di raffreddamento circa a 50°C il burro di cacao e la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda, mixare con il minipimer ad immersione per massimo due minuti.

Dressare nello stampo fino a circa metà altezza, inserire il tortino premendo leggermente, livellare con una spatola rigida a gomito

Abbatere a -25°C



GLASSATURA ALLO ZAFFERANO

Ingredienti

- 300 gr cioccolato bianco base di riso
- 100 gr burro di cacao
- 1 gr zafferano in polvere

Utensili e attrezzature

- Microonde
- Bilancia da cucina
- Bacinella per cottura in microonde
- Termometro da cucina
- Spatola morbida di silicone

Preparazione

Sciogliere in microonde impostato a max 500 W il cioccolato bianco ed il burro di cacao, mescolando ogni venti secondi portando la massa a massimo 45°C, inserire lo zafferano, versare il tutto in una caraffa di plastica e miscelare con un minipimer ad immersione per circa due minuti.

Togliere le monoporzioni dallo stampo in silicone. Infilzare lo spiedino nel cuore della monoporzione congelata a -20°C immergere la monoporzione completamente e glassare nel cioccolato allo zafferano a massimo 35°C.



PRALINATURA ALLA NOCCIOLA

Ingredienti

- 200 gr nocciole intere tostate
- 150 gr cioccolato 70%

Utensili e attrezzature

- Microonde
- Bilancia da cucina
- Bacinella per cottura in microonde
- Termometro da cucina
- Spatola morbida di silicone

Preparazione

Inserire in abbattitore le nocciole a -20°C, oppure utilizzando il freezer.

Sciogliere in una bacinella il cioccolato a massimo 55°C utilizzando il microonde a 500W, mescolando ogni venti secondi. A filo versare il cioccolato sopra alle nocciole congelate mescolando con velocità, fino a creare una copertura leggera di cioccolato alla nocciola.

Conservare a temperatura non superiore a 20°C.



CREMOSO AL CARMELLO

Vegan e senza glutine

Ingredienti

- 180 gr panna di soia
- 80 gr cioccolato 70%
- 70 gr zucchero semolato
- 20 gr burro di cacao
- 10 gr glucosio
- 1 gr sale

Utensili e attrezzature

- Pentolino inox 14
- Bilancia da cucina
- Bacinella
- Termometro da cucina
- Caraffa di plastica
- Minipimer
- Sac à poche
- Stampo mini sfera di silicone

Preparazione

In un pentolino inox con doppio fondo di acciaio versare prima il glucosio e poi lo zucchero semolato.

La fonte di calore non deve essere troppo forte, caramellare mescolando delicatamente il meno possibile portando il tutto a circa 170-175°C.

Decuocere versando molto delicatamente la panna calda a 90°C a filo mescolando con velocità fino ad assorbimento.

A parte in una caraffa pesare il cioccolato con il burro di cacao, versare il caramello ancora caldo e mixare con minipimer a immersione per circa due minuti.

Dressare fino a metà con sac à poche nello stampo di silicone desiderato, inserire la nocciola pralinata in ogni sfera, dressare nuovamente fino a livello, porre in abbattitore a -20°C



GLASSA LUCIDA A SPECCHIO AL CACAO

Ingredienti

- 140 gr acqua
- 115 gr zucchero di canna
- 100 gr panna di soia
- 95 gr cioccolato 66%
- 37 gr cacao 22-24%
- 6.5 gr gelatina 200 bloom

Utensili e attrezzature

- Pentolino inox 14
- Caraffa di plastica
- Frustino a mano
- Minipimer a immersione
- Filtrino
- Silpat in silicone

Preparazione

Versare in un pentolino l'acqua, la panna di soia, lo zucchero e il cacao, mescolare il tutto con l'aiuto di un frustino a mano, creando un composto liscio e omogeneo. Portare al bollore per circa due minuti con fonte di calore al minimo, mescolando continuamente.

Far raffreddare a 50°C versare nella caraffa sopra al cioccolato tritato e alla gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Incorporare il minipimer a immersione ed azionarlo per almeno due minuti, creando un vortice inclinando leggermente la caraffa e il minipimer in questo modo le bolle andranno ad esplodere nel vortice.

Lasciare raffreddare a temperatura ambiente se si vuole glassare dopo alcune ore, altrimenti conservare in frigorifero a +4°C

Glassare la monoporzione solo fino a metà, per una ottima resa in fase di glassatura il liquido non deve superare i 35°C.



GLASSA ROCHER

Ingredienti

- 190 gr cioccolato 66%
- 100 gr granella di nocciola
- 75 gr burro di cacao

Utensili e attrezzature

- Microonde
- Bilancia da cucina
- Bacinella per cottura in microonde
- Termometro da cucina

Preparazione

Sciogliere in microonde impostato a max 500 W il cioccolato e il burro di cacao, mescolando ogni venti secondi portando la massa a massimo 55°C, inserire la granella di nocciola miscelare delicatamente senza inserire aria. Inserire la sfera congelata a -20°C con l'aiuto di uno spiedino nella glassa rocher che deve essere massimo 35°C, in questo caso la glassata avrà un rapido temperaggio grazie allo sbalzo termico. Decorare la monoporzione.