

Partner

UNA RICETTA CHE ESALTA AL MASSIMO IL VENTAGLIO DI AROMI DI UN CIOCCOLATO SUPERIORE.
UN GIOCO DI CONSISTENZE E ABBINAMENTI COMPLEMENTARI, CON SORPRESA ALL'INTERNO



Composizione

- biscotto al cioccolato fondente Pachiza 70% e senza farina
- cremoso al pistacchio pralinato
- cake al pistacchio pralinato
- gelée di lampone con mela croccante e cannella
- spuma al cioccolato latte Pachiza 39%
- glassa rossa al cioccolato

WWW.AGOSTONICIOCCOLATO.IT

I CIOCCOLATI GRAND CRU PACHIZA ORIGINE PERÙ DI AGOSTONI

Il distretto Pachiza si trova nella valle Huallaga Centrale, nel centro nord del Perù. Qui Icam ha individuato piantagioni dove la lavorazione del cacao è particolarmente curata. Il cacao Cru Pachiza permette di ottenere un cioccolato di qualità superiore, con un ampio ventaglio di aromi.

1. Cioccolato fondente Grand Cru Pachiza Agostoni - cacao min. 70%. Una marcata nota di frutta fresca – in particolare frutti rossi e miele – dà un'acidità piacevole e decisa che sovrasta l'amarrezza, per una grande soddisfazione nella degustazione. Una leggera nota di vaniglia lo caratterizza rispetto allo standard dei monorigine Perù. **UTILIZZI:** nei prodotti base di pasticceria, ottimo nel pan di Spagna senza farina o nella massa montata. Consigliato per mousse leggere, in abbinamento con frutta o crema alla vaniglia pura. Nelle ganache di puro cioccolato - anche all'acqua - si esaltano tutti gli aromi.

2. Cioccolato al latte Grand Cru Pachiza Agostoni - cacao min. 39%. Gusto intenso e raffinato, articolato negli aromi: una leggera e gradevole acidità di cacao precede il sapore pieno di latte, lasciando emergere una deliziosa nota fruttata con retrogusto di caffè e vaniglia. Grande soddisfazione nella degustazione. Colore scuro di cioccolato al latte. **UTILIZZI:** ottimo nelle creme da farcitura, leggere ma di grande personalità e nella pasticceria mignon. Speciale nella pralineria di grande livello e come cioccolatino in purezza. Si bilancia bene con le spezie ed è perfetto per tavolette da degustazione.

3. Cioccolato Bianco Biologico Agostoni. Grande personalità di gusto, caratterizzata dall'altissima presenza di latte intero biologico e dal profumo irresistibile della vaniglia naturale, proveniente da agricoltura biologica del Madagascar. **UTILIZZI:** per le sue caratteristiche e qualità, è da usarsi in tutti i prodotti cremosi, spumosi e nella preparazione di glassature. In cioccolateria è perfetto nella pralineria di massima qualità: per rivestire, modellare, stampare, per tavolette e per creare ganache di grande prestigio.



CHI È

SALVATORE TOMA

Cioccolatiere, Pasticcere e Gelatiere professionista,
consulente Icam Linea Professionale e Agostoni.
Coordinatore didattico CHOCO CUBE



A CURA DI ICAM E AGOSTONI

Stellare

Ingredienti

(dosi per 10 tronchetti da 27 cm / 1 kg cadauno)

per il biscotto al cioccolato fondente Pachiza 70% senza farina

- cioccolato Fondente Grand Cru Pachiza Agostoni 70%–origine Perù g 1.000
- burro g 240
- tuorli g 300
- albumi g 1.000
- zucchero g 340

per il cremoso al pistacchio pralinato

- zucchero semolato g 150
- amido di mais g 150
- tuorli g 270
- burro g 90
- panna 35% g 900
- colla di pesce g 21 + acqua per reidratare g 105
- Pralinata Artigianale al Pistacchio 60% Agostoni g 900
- cioccolato Bianco Biologico Agostoni g 600
- panna liquida fredda g 330

per il cake morbido al pistacchio pralinato

- burro g 375
- Pralinata Artigianale al Pistacchio 60% Agostoni g 650
- latte intero g 125
- tuorlo g 375
- farina debole g 150
- farina di mandorle g 300
- albume g 600
- zucchero a velo g 225

per la gelée di lampone con mela croccante e cannella

- purea di lampone g 1.200
- zucchero g 300
- pectina NH325H95 g 20
- zucchero g 60
- colla di pesce g 12 + acqua per reidratare g 60
- mela Granny Smith a dadini g 480
- cannella in polvere g 6
- succo di limone q.b.

per la spuma di cioccolato al Latte Pachiza

- latte intero g 400
- colla di pesce g 56 + acqua per reidratare g 280
- cioccolato Latte Grand Cru Pachiza Agostoni 39%–origine Perù g 2.400
- panna 35% m.g. semimontata g 2.660

per la glassa rossa al cioccolato

- acqua g 300
- zucchero g 600
- glucosio 42 DE g 600
- colorante rosso q.b.
- latte condensato g 400
- colla di pesce g 56 + acqua per reidratare g 280
- gelatina neutra g 220
- cioccolato Latte Grand Cru Pachiza Agostoni 39% –origine Perù g 400
- cioccolato Bianco Giada Icam Linea Professionale g 250

Preparazione

Biscotto al cioccolato fondente Pachiza 70% senza farina

Fondere il cioccolato con il burro; nel frattempo montare gli albumi con lo zucchero. Aggiungere i tuorli nell'albume montato e stemperare con un po' di schiuma il cioccolato fuso con il burro. Miscelare i 2 composti e colare 800 g di massa per ogni silpat. Cuocere a 170°C per 13' con valvola aperta.

Cremoso al pistacchio pralinato

Realizzare una crema pasticcera con tuorli, zucchero, amido, burro e panna. A fine cottura, aggiungere la colla di pesce reidratata, la pralinata, il cioccolato e, infine, la panna liquida fredda. Lasciare raffreddare e utilizzare.

Cake morbido al pistacchio pralinato

Miscelare il burro morbido con la pralinata, inserire in una planetaria con la foglia e aggiungere i tuorli e il latte tiepido.

Montare gli albumi con lo zucchero a velo e miscelare i due composti. Per ultimo aggiungere le polveri premiscelate insieme. Cuocere 800 g di miscela per ogni silpat a 175°C con valvola aperta.

Gelée di lampone con mela croccante e cannella

Riscaldare la purea di lampone con la prima parte di zucchero; nel frattempo, miscelare la pectina con la seconda parte di zucchero. Appena la purea è tiepida, aggiungere la miscela di pectina e cuocere fino a ebollizione. A cottura ultimata, aggiungere la colla di pesce reidratata e i dadini di mela, macerati con il succo di limone e la cannella.

Spuma di cioccolato al Latte Pachiza

Riscaldare il latte e il cioccolato, emulsionare; aggiungere la colla reidratata e fusa al microonde.

Unire anche la panna, in 2 riprese.

Glassa rossa al cioccolato

Portare a 103°C acqua, zucchero, colorante rosso e glucosio; aggiungere il latte condensato e riportare a bollire. Unire anche la colla reidratata, la gelatina neutra e i cioccolati. Emulsionare e porre al freddo.

Montaggio e finitura

Realizzare l'insero, composto da gelée e cake, poi abbattere. Pretagliare il biscotto al cioccolato senza farina e, con l'aiuto di una tasca da pasticciere, farcire con il cremoso. Abbattere. Realizzare la spuma e costruire il tronchetto, abbattere il tutto e poi smodellare. Abbattere un'ultima volta e, infine, glassare con la glassa rossa, poi decorare a tema natalizio con stelle effetto velluto.