

FLAN FONDENTE PACHIZA

- FLAN CIOCCOLATO FONDENTE GRAND CRU PACHIZA 70%
- CARMELLO LIQUIDO
- CRUMBLE AL PISTACCHIO



Chef Salvatore Toma

Maestro pasticciere, cioccolatiere, gelatiere,
e consulente tecnico Icam / Agostoni
e coordinatore didattico CHOCO CUBE.

COMPONENTI

FLAN CIOCCOLATO
GRAND CRU PACHIZA 70%

INGREDIENTI

250 g latte intero
60 g zucchero di canna
3 g amido di riso
95 g uova
2 g sale
½ bacca vaniglia
200 g **Cioccolato Fondente Grand Cru
Pachiza 70% Agostoni Cod. 6804**

PROCEDIMENTO

Miscelare lo zucchero con l'amido di mais il sale e i semi di vaniglia, aggiungere il latte tiepido e mescolare. Aggiungere le uova, emulsionare con il pimer e cuocere come una crema pasticcera.

A fine cottura aggiungere il cioccolato ed emulsionare con il pimer, versare la crema nei 6 vasetti.

CARMELLO LIQUIDO

200 g zucchero
100 g acqua
½ bacca di vaniglia

Riscaldare l'acqua con i semi di vaniglia. Caramellare a secco lo zucchero versandolo pian piano nella pentola. Appena è tutto fuso e dal colore chiaro versare l'acqua calda e miscelare energicamente con la frusta. Spegner e mettere da parte.

CRUMBLE AL PISTACCHIO

50 g zucchero semolato
50 g zucchero di canna
100 g burro morbido
100 g farina debole
16 g albume

Preparare la miscela il giorno prima. Miscelare il burro morbido con tutte le polveri e l'albume, appena il composto sabbia spegnere la planetaria. Dividerlo in piccole porzioni da 50 g circa e porre il composto in congelatore per indurirlo tutta la notte.

CHOCO CUBE

Icam S.p.A. – Via Caio Plinio 5/7 – 22030 Orsenigo (CO), Italy – Tel. +39 031 6346101

 @icamforprofessionals

chococube@icamcioccolato.it – www.icamprofessionale.it – www.agostonicioccolato.it

FLAN FONDENTE PACHIZA

- FLAN CIOCCOLATO FONDENTE GRAND CRU PACHIZA 70%
- CAMELLO LIQUIDO
- CRUMBLE AL PISTACCHIO



Chef Salvatore Toma
Maestro pasticcere, cioccolatiere, gelatiere,
e consulente tecnico Icam / Agostoni
e coordinatore didattico CHOCO CUBE.

PREPARAZIONE

Per il crumble: Tirare una porzione per volta e grattugiarla grossolanamente o frullarla nel mixer, porre su teglia con carta da forno e cuocere a 165° C per 20-25', durante la cottura prendere la teglia e miscelare con 2 cucchiari il crumble per rendere uniforme la cottura.

PRESENTAZIONE FINALE

Versare in ciascun vasetto con la crema 25 g di caramello liquido, chiudere il vasetto e cuocere in forno a 100° C, con una teglia di acqua in basso, per circa 20-30'. Finita la cottura far raffreddare velocemente i vasetti sotto l'acqua corrente.

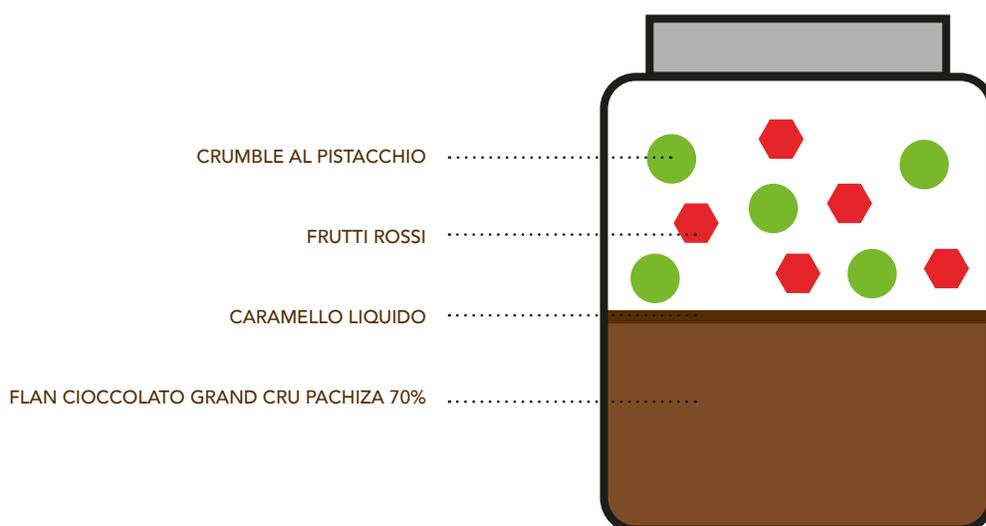
Mettere in frigo o congelare. Al momento del servizio servirli con i crumble al pistacchio.

I vasetti in frigo manterranno tranquillamente 15 gg in congelatore più di 4 mesi.

Ricordatevi se sono congelati passateli in frigo il giorno prima dell'utilizzo.

I crumble è meglio inserirlo prima di servire il vasetto: fatelo fare direttamente dal vostro ospite.

A piacere potete inserire insieme al crumble anche dei frutti rossi.



CHOCO CUBE

Icam S.p.A. – Via Caio Plinio 5/7 – 22030 Orsenigo (CO), Italy – Tel. +39 031 6346101

Instagram: @icamforprofessionals

Email: chococube@icamcioccolato.it – www.icamprofessionale.it – www.agostonicioccolato.it

CREMA BRUCIATA BIANCO BIO

- CREMA BRUCIATA AL CIOCCOLATO BIANCO BIO
- ZUCCHERO CARAMELLATO
- CRUMBLE ALLA MANDORLA E COCCO



Chef Salvatore Toma
Maestro pasticciere, cioccolatiere, gelatiere,
e consulente tecnico Icam / Agostoni
e coordinatore didattico CHOCO CUBE.

COMPONENTI

CREMA BRUCIATA AL CIOCCOLATO
BIANCO BIO

INGREDIENTI

250 g panna
160 g latte
100 g tuorli
45 g zucchero
½ bacca vaniglia
1 buccia limone
5 foglie di basilico
2 g sale
90 g **Cioccolato Bianco Bio Agostoni
Cod. 6852**

PROCEDIMENTO

Miscelare lo zucchero con il sale, i semi di vaniglia e la scorza di limone; aggiungere i tuorli e mescolare, infine aggiungere la panna. Riscaldare il latte a 60° C con le foglie di basilico e fare un'infusione per 10'. Dopo filtrare e versare sul cioccolato e mescolare sino a farlo sciogliere, se necessario riscaldare leggermente. Miscelare i 2 composti e colare all'interno dei 6 vasetti in vetro.

ZUCCHERO CARAMELLATO

100 g zucchero di canna

Caramellare con il cannello.

CRUMBLE ALLA MANDORLA E COCCO

50 g zucchero semolato
50 g zucchero di canna
100 g burro morbido
100 g farina debole
16 g albume
55 g mandorle grezze macinate
grossolanamente
25 g cocco rapée

Preparare la miscela il giorno prima. Miscelare il burro morbido con tutte le polveri e l'albume, appena il composto sabbia spegnere la planetaria. dividerlo in piccole porzioni da 50 g circa e porre il composto in congelatore per indurirlo tutta la notte.

CHOCO CUBE

Icam S.p.A. – Via Caio Plinio 5/7 – 22030 Orsenigo (CO), Italy – Tel. +39 031 6346101
 @icamforprofessionals
 chococube@icamcioccolato.it – www.icamprofessionale.it – www.agostonicioccolato.it

CREMA BRUCIATA BIANCO BIO



- CREMA BRUCIATA AL CIOCCOLATO BIANCO BIO
- ZUCCHERO CARAMELLATO
- CRUMBLE ALLA MANDORLA E COCCO

Chef Salvatore Toma
Maestro pasticcere, cioccolatiere, gelatiere,
e consulente tecnico Icam / Agostoni
e coordinatore didattico CHOCO CUBE.

PREPARAZIONE

Per il crumble: Tirare una porzione per volta e grattugiarla grossolanamente o frullarla nel mixer, porre su teglia con carta da forno e cuocere a 165° C per 20-25', durante la cottura prendere la teglia e miscelare con 2 cucchiaini il crumble per rendere uniforme la cottura.

PRESENTAZIONE FINALE

Cuocere il vasetto in forno a 100° C, con una teglia di acqua in basso, per circa 20-30'. Finita la cottura chiudere i vasetti con il tappo e far raffreddare velocemente i vasetti sotto l'acqua corrente. Mettere in frigo o congelare. Al momento del servizio togliere la chiusura distribuire lo zucchero di canna sulla crema e con l'aiuto di un cannello caramellare e servirli con i crumble alla mandorla e cocco.

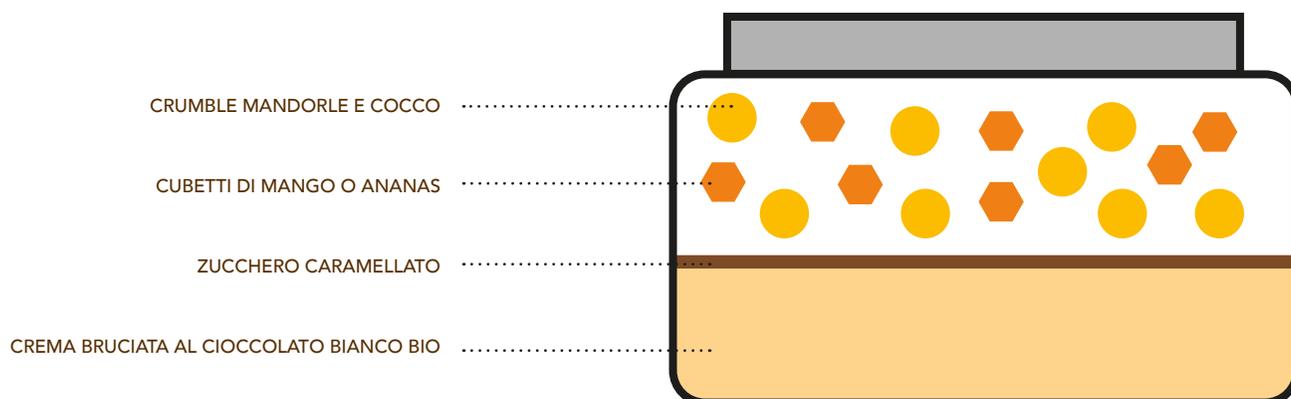
I vasetti in frigo manterranno tranquillamente 15 gg in congelatore più di 4 mesi.

Ricordatevi se sono congelati passateli in frigo il giorno prima dell'utilizzo.

Il crumble è meglio inserirlo prima di servire il vasetto: fatelo fare direttamente dal vostro ospite.

A piacere potete inserire insieme al crumble anche dei cubetti di mango o ananas (frutta gialla).

Il crumble cotto si conserva per lungo tempo nei vasetti ermetici come anche congelato e chiuso in sacchetto.



CHOCO CUBE

Icam S.p.A. – Via Caio Plinio 5/7 – 22030 Orsenigo (CO), Italy – Tel. +39 031 6346101

 @icamforprofessionals

chococube@icamcioccolato.it – www.icamprofessionale.it – www.agostonicioccolato.it