



*Ricettario:
Il Mondo del Cioccolato
con Ciro Chiummo*

«Ginfonia» - cake cioccolato, nocciole e arancia

INGREDIENTI FROLLA

Burro 82% M.G.	g 175
Zucchero semolato	g 200
Pasta d'arancia "Cesarin"	g 50
Uova intere	g150
Tuorli	g 50
Farina W160	g 300
Amido di mais	g 50
Baking	g 15
Cubetti di arancia "Cesarin"	g 100
Gocce di cioccolato (pepita) "Irca"	g 100
Liquore arancia 50°	g 30
Vaniglia	n. 1

PREPARAZIONE

- Montare in planetaria il burro con lo zucchero e gli aromi
- Aggiungere gradualmente le uova alternandole con le polveri setacciate
- Aggiungere a mano la pepita e i cubetti d'arancia
- Cuocere a 165°C per 20 minuti circa
- Freddare bene in congelatore prima di glassare

Glazza anidra «Sinfonia»

INGREDIENTI FROLLA

Sinfonia nocciolato bianco	g 550
Olio di semi	g 70
Burro di cacao "Irca"	g 100
Granella di nocciole "Irca"	g100

PREPARAZIONE

- Sciogliere separatamente il cioccolato e il burro di cacao
- Unirlo con l'aiuto del mixer e aggiungere l'olio a filo
- Inserire successivamente la granella di nocciole

Tartella latte e lamponi – monoporzione

COMPOSIZIONE

- Frolla al cacao
- Pralin delicrisp classic
- Cremoso bianco “Sinfonia”
 - Fruttidor lampone
- Bavarese al latte “Sinfonia”

Tartella latte e lamponi – monoporzione

INGREDIENTI CREMOSO BIANCO SINFONIA

Sinfonia cioccolato bianco	g 220
Tuorlo d'uovo	g 50
Lilly neutro	g 25
Latte intero	g 125
Panna 35% M.G.	g 125

INGREDIENTI BAVARESE AL LATTE SINFONIA

Sinfonia cioccolato al latte 38%	g 450
Tuorli d'uovo	g 40
Zucchero semolato	g 25
Latte intero	g 130
Panna 35%M.G.	g 150
Panna 35%M.G. (montata)	g 450

PREPARAZIONE CREMOSO BIANCO SINFONIA

- Bollire latte e panna
- Nel frattempo miscelare lo zucchero al lilly neutro ed unire al tuorlo, fluidificare con l'aiuto di una frusta
- Aggiungere un po' di latte e panna bollenti, riportare sul fuoco fino a 84°
- Versare la crema inglese in una caraffa con il cioccolato e mixare bene
- Colare successivamente il cremoso nelle tartelle fino a circa metà dell'altezza
- Freddare in frigorifero

PREPARAZIONE BAVARESE AL LATTE SINFONIA

- Realizzare una crema inglese con il latte, la panna (150gr) i tuorli e lo zucchero
- Portare a 84° e versare sul cioccolato fuso
- Emulsionare bene e lasciar freddare fino a 35° prima di alleggerire con la panna montata.

Crostatina pera, tonka, fondente

COMPOSIZIONE

- Frolla al cacao
- Fruttidor pera e lime
- Namelaka fondente

INGREDIENTI NAMELAKA FONDENTE

Sinfonia cioccolato fondente 56%	g 230
Latte intero	g 250
Glucosio	g 10
Panna 35%M.G.	g 200
Lilly neutro	g 25
Fava tonka	n. 1

PREPARAZIONE NAMELAKA FONDENTE

- Scaldare il latte con il glucosio fino a 60°, aggiungere il lilly neutro e mixare bene.
- Aggiungere il cioccolato fuso e continuare a mixare
- Versare la panna fredda a filo
- Lasciar riposare in frigo almeno 4 ore
- Montare in planetaria per circa 1 minuto

La demo si concluderà con la realizzazione di un

Soggetto Pasquale di cioccolato

a sorpresa