



Ricettario

UN NATALE AL CIOCCOLATO

Ciro Chiummo

Lasciaci
la tua
opinione!



Lapponia

Bavarese al Sinfonia 38%

Ingredienti

225 g	SINFONIA LATTE 38%
20 g	Tuorli d'uovo
13 g	Zucchero semolato
65 g	Latte intero
75 g	Panna 35% m.g.
225 g	Panna 35% m.g. semi montata
65 g	Lilly neutro

Procedimento

Unire latte e panna (l) e portare al primo bollore . Nel frattempo mescolare bene con una frusta i tuorli con lo zucchero. Aggiungere quindi un po' di latte e panna ai tuorli , mescolare e riportare sul fuoco fino a raggiungere gli 82°. A questo punto filtrare direttamente la crema inglese sul cioccolato e mixare bene fino ad ottenere un'ottima emulsione. Lasciar freddare il composto (35°/36°). Montare la panna con il lilly neutro e aggiungerla alla crema inglese al cioccolato delicatamente.



Chantilly e Vaniglia

Ingredienti

500 g	Panna 35% m.g.
100 g	Lilly Neutro
1	Vaniglia

Procedimento

Montare gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere una consistenza stabile.

Lapponia

Cre moso al Sinfonia Bianco, Zenzero e lime

Ingredienti

220 g	SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
50 g	Tuorli d'uovo
50 g	Lilly neutro
125 g	Latte intero
125 g	Panna 35% m.g.
0,5 g	Zenzero
1	Lime

Procedimento

Portare latte e panna al primo bollore. Nel frattempo mescolare i tuorli con il lilly neutro e lo zucchero . Aggiungere in po' di liquidi bollenti e riportare il tutto sul fuoco fino a 82°/84° . Filtrare direttamente sul cioccolato e infine aggiungere il lime e lo zenzero.



Preparazione finale

- Frolla al cacao
- Bavarese al Sinfonia al latte 38%
- Cre moso al Sinfonia bianco, zenzero e lime
- Chantilly alla vaniglia
- Decorì al Sinfonia Cioccolato Bianco

Saturno



Mousse Sinfonia alla Vaniglia

Ingredienti

120 g	Latte intero
5 g	Gelatina oro
190 g	SINFONIA BIANCO
10 g	Burro di cacao
250 g	Panna 35% m.g.
1	Vaniglia

Procedimento

Semi montare la panna con la vaniglia e rimetterla in frigo. Nel frattempo portare il latte al primo bollore e versare sul cioccolato e il burro di cacao . Mixare . Aggiungere la massa di gelatina e continuare a mixare .

Dopo aver fatto freddare il composto (36°/38°) , aggiungere delicatamente la panna semi montata .

Colare nelle mezze sfere ed abbattere.

Mousse Caramel Oro

Ingredienti

125 g	Latte intero
190 g	SINFONIA CARAMEL ORO
4 g	Gelatina oro
250 g	Panna semi montata

Procedimento

Bollire il latte e versarlo sul cioccolato e la massa di gelatina .

Mixare bene la ganache e lasciar freddare (35°/36°) prima di alleggerire con la panna semi montata.

Saturno

Glassa Anidra Nocciolato Bianco

Ingredienti

500 g	SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO
70 g	Olio di girasole
100 g	Burro di cacao

Procedimento

Sciogliere separatamente il cioccolato e il burro di cacao.

Unire l'olio e la pasta nocciola e mixare bene.



Preparazione finale

- Frolla al cacao
- Mousse Sinfonia alla Vaniglia
- Dischetto cioccolato bianco
- Mousse Caramel Oro
- Glassa anidra bianca

Caldo Inverno

Mini Cake

Ingredienti

165 g	Burro 82% m.g.
180 g	Zucchero semolato
30 g	Zucchero invertito
225 g	Uova intere
50 g	SINFONIA FONDENTE 68%
250 g	Farina 150/180W
12 g	Lievito chimico
20 g	Cacao in polvere
150 g	PEPITA IRCA
100 g	Pera candita Cesarin

Glassa anidra fondente

Ingredienti

500 g	SINFONIA FONDENTE 56%
80 g	Olio di semi di girasole
100 g	Granella di nocciole

Procedimento

Montare il burro con gli zuccheri. Aggiungere le uova (20°/22°) alternandole con le polveri setacciate. Aggiungere il cioccolato fuso e infine la pera e le gocce di cioccolato.



Procedimento

Sciogliere il cioccolato a 45°, unire l'olio di semi e mixare. Aggiungere la granella di nocciole e mescolare bene.

Neve

Ganache al pisto

Ingredienti

300 g	Panna 35% m.g.
40 g	Sciroppo di glucosio
0,5 g	Pisto
850 g	SINFONIA LATTE 38%
40 g	Zucchero invertito
70 g	Burro

Procedimento

Bollire il latte con il glucosio, aggiungere il pisto e lasciare in infusione per 5 minuti coprendo con pellicola. Versare attraverso un setaccio direttamente sul cioccolato fuso e mixare. Aggiungere quindi il burro morbido e continuare a mixare. Utilizzare la ganache a 26°/28°.

Ganache al mandarino

Ingredienti

200 g	Succo di mandarino
20 g	Zucchero semolato
5 g	Gelatina oro
25 g	Acqua per gelatina
3 g	Zeste di mandarino

Procedimento

Idratare la gelatina oro con l'acqua fredda. Prelevare una piccola parte di succo di mandarino e riscaldarla per scioglierci la massa di gelatina. Quindi unire al restante succo e aromatizzare con le zeste.

Preparazione finale

- Ganache al pisto
- Gelatina al mandarino