

Corso online

Les Best of Galaxi



Galaxi

Composizione

Biscotto al cioccolato e noci
pecan

Streusel al cacao

Cre moso alla nocciola

Mousse al cioccolato al latte

Glassa a specchio

Macarons

Decorazioni in cioccolato

Galaxi

Biscotto morbido al cioccolato e noci pecan:

100 g di uova intere
40 g di tuorli d'uovo
84 g di zucchero semolato
67 g di nocciole macinate
40 g di farina
67g Cacao Barry® cacao in polvere
84 g di burro fuso
67 g di albumi d'uovo
58 g di zucchero semolato
67 g di noci pecan tritate

Tostare le noci pecan in forno ventilato a 170°C per circa 10 min. Con un mixer sbattere i tuorli, le uova intere e lo zucchero semolato. Aggiungere le polveri e il burro fuso. Contemporaneamente, in un altro mixer, montate a neve gli albumi con lo zucchero semolato. Mescolare i bianchi nella prima miscela e aggiungere le noci pecan. Disporre ad un'altezza di 1 cm in un panno tipo «Flexipat® 40 cm x 30 cm» quindi cuocere in forno ventilato a 160°C per circa 12/15 min. Raffreddare e tagliare dei dischi di 5 cm di diametro. Conservare per il montaggio nel congelatore.

Streusel al cacao:

45 g di burro ammorbidito
45 g di nocciole macinate
35 g di farina
10g Cacao Barry® cacao in polvere
40 g di zucchero di canna
0,5 g di sale marino

In una planetaria, utilizzando la foglia, unire tutti gli ingredienti fino a formare un impasto. Allargare a 3 millimetri tra 2 fogli di carta chitarra. Tagliare dei dischi di 5 cm di diametro. Porre 1 ora nel congelatore. Sformare i dischi. Disporre su 1 panno Airmat® e cuocere in forno ventilato a 160°C per circa 12/15 minuti. Impermeabilizzare appena sfornati con burro di cacao Mycryo®. Conservare per il montaggio nel congelatore.

Crema alle nocciole :

83 g di panna al 35% di grassi
23 g di latte intero
97 g di pralinato Cacao Barry® nocciola/mandorla
67 g Pasta di nocciole Cacao Barry®
7 g di massa di gelatina

Scaldare il latte con la panna. Aggiungere la massa di gelatina sciolta. Versare sopra al pralinato e alla pasta di nocciole. Mixare con un mixer immersione tipo Bamix®. Mettere in una sac a poche e inserire negli stampini da inserto alti 2/3. Conservare in congelatore.

Mousse al cioccolato al latte:

95 g di latte intero
64 g di panna al 35% di grassi
64 g di tuorli d'uovo
10 g di zucchero semolato
135g di cioccolato al latte MilkClaire Carma®
38 g di massa di gelatina
142 g di panna montata al 35% di grassi

In un pentolino fare una crema inglese con il latte, la panna, i tuorli e lo zucchero semolato. Versare sopra la copertura di cioccolato al latte e la massa di gelatina. Mescolare e raffreddare a 28°C prima di incorporare la panna montata. Mettere in una sacca a poche e mettere da parte per il montaggio.

Glassa a specchio:

150 g di acqua
300 g di zucchero semolato
300 g di sciroppo di glucosio
200 g di latte condensato
140 g di massa di gelatina
300 g di cioccolato al latte Cacao Barry®
2 cucchiaini di colorante bronzo PCB Créations®

Portare a ebollizione l'acqua, il colore, lo zucchero e il glucosio. Versare sul latte condensato e sulla massa di gelatina e sulla copertura di cioccolato al latte. Mixare. Una volta raffreddati, mettere da parte al freddo. Al momento dell'uso, scaldare e mixare. Da utilizzare tra 33 e 35°C a seconda della fluidità.

Macaron alla meringa italiana:

150 g di zucchero a velo
150 g di polvere di mandorle extra fine
2 x 55 g di albumi d'uovo
150 g di zucchero semolato
50 g di acqua
Deco relief® colorante idrosolubile rosso intenso e viola intenso

Decorazione di zucchero perlato = 200 g di zucchero semolato fine + colorante bronzo metallizzato Pcb Créations®

Fare una pasta di mandorle, unire la polvere di mandorle, lo zucchero a velo e la prima parte degli albumi. Preparare una meringa all'italiana con lo zucchero semolato e l'acqua a 117°C e versare sopra la 2° parte degli albumi. Fate girare la meringa italiana per qualche minuto. Macaronare il tutto in 3 riprese, e disporre i macaron su un panno Silpat®. Cospargere di zucchero perlato. Cuocere su placca in forno ventilato a 145°C per circa 10 -12 minutes. Sforare e mettere su una griglia.

Copertura velluto marrone :

50 g di burro di cacao Cacao Barry®
50 g di cioccolato al latte Cacao Barry®

Sciogliere il burro di cacao nel microonde, aggiungere il cioccolato fuso. Conservare per la finitura. Sciogliere tutti gli ingredienti a 35/38°C. Filtrare e spruzzare con una pistola.

Ricetta per 12 Petits gâteaux

- Stampo Globe, Stone e Tourbillon 9 Silikomart® -

Montaggio e finitura :

Fare un montaggio all'inverso negli stampi Silikomart®: mettere la mousse sul fondo, farla aderire lungo i bordi; mettere l'inserto. Ricoprire con la mousse al cioccolato e chiudere con il biscotto e lo streusel. Conservare in congelatore. Disporre la mousse rimanente negli stampini a spirale. Conservare in congelatore. Glassare la torta ghiacciata, metterci intorno le decorazioni al cioccolato, poi i vortici precedentemente glassati con spray velvet marrone e bronzo

