

“Black Forrest”

Cacao Sablé, Praline Feuilletine, Chocolate Cremeux, Kirsch Namelaka

Resa: 12

Sablé nocciola e cacao

90 g di burro (freddo, a cubetti)

50 g di zucchero a velo

30 g di cacao in polvere

Pizzico di sale

25 g di farina di nocciole tostate

36 g di uova intere

169 g di farina

Preriscaldare il forno a 165°C. Mettere il burro a cubetti in una ciotola di una planetaria equipaggiata con la foglia. Aggiungere la farina, il cacao in polvere, lo zucchero, il sale e la farina di mandorle e impastare fino a quando il composto assomiglia a una sabbia. Aggiungere l'uovo e impastare ancora fino a che l'impasto non diventi una palla. Stendere l'impasto a 2 mm di spessore tra due fogli di carta forno, coprire con pellicola e conservare in frigorifero per 2 ore. Tagliare la sablé in quadrati da 5 cm. Posizionare la sablé su una teglia con tappetino in silicone microforato e, posizionarne un altro sopra lo sablé. Cuocere in forno per 15 minuti. Rimuovere il tappetino e lasciare raffreddare.

Pralinato Feuilletine

100 g di pralinato alla nocciola 60%

150 g di cioccolato al latte Jivara 40%

10 g di burro di cacao

150 g di Feuilletine

Sciogliere il burro di cacao e il cioccolato e incorporare il pralinato e le feuilletine. Stendere tra 2 fogli fino a 2 mm di spessore e congelare. Tagliare quadrati di 5 cm.

Crema Guanaja 70%

145 g di panna 35%
145 g di latte
58 g di tuorli d'uovo
30 g di zucchero
130g di cioccolato Guanaja 70%

Portare a ebollizione panna e latte in una pentola di medie dimensioni. Sbattere tuorli d'uovo e zucchero in una ciotola piccola e aggiungere lentamente il liquido caldo, cuocere le miscele a 85° C. Versare sul cioccolato. Mescolare con la spatola fino a quando sarà liscio. Mescolare con il mixer a immersione per emulsionare. Lasciar riposare in frigo una notte.

Namelaka al Kirsch

4,5 g di fogli di gelatina argento
100 g di latte intero
5 g di sciroppo di glucosio
200 g di Valrhona Ivoire 35% cioccolato bianco, fuso
187 g panna 35%
15 g di liquore Kirsch

Immergere la gelatina in acqua ghiacciata fino ad ammorbidirla; strizzare l'acqua in eccesso e mettere da parte. In un pentolino, portare a ebollizione latte e glucosio. Aggiungere la gelatina e mescolare per sciogliere. Mettere il cioccolato in una ciotola e versarvi sopra la miscela di glucosio mescolando fino a quando non è liscio. Con un mixer a immersione, unire la miscela di cioccolato con il kirsch ed emulsionare.

Versare la namelaka in uno stampo quadrato di 6 cm e congelare. Fare un foro al centro della namelaka con cutter rotondo.

Gel alla ciliegia

300 g di purea di ciliegie
5 g agar agar
40 g di zucchero

Portare a ebollizione la purea, l'agar agar e lo zucchero in un pentolino per 1 minuto. Conservare in frigorifero fino a quando non si è rassodato prima di frullarlo per renderlo cremoso. Versare in una bottiglia con dosatore per l'assemblaggio.

Assemblaggio

Mettere la namelaka sopra la sablé al cacao e riempire con il gel alla ciliegia. Mettere le feuilletine sopra la namelaka. Dressare la crema al cioccolato sopra le feuilletine sotto forma di gocce. Mettere una decorazione quadrata di cioccolato di 5 cm sopra la crema al cioccolato. Decorare con una ciliegia.

