

" Tacos "

Cre moso al cioccolato, Caramello esotico alla mandorla, Coulis al mango e guava e rocce di cioccolato

Resa: 15

Cre moso al cioccolato

4 g fogli di gelatina argento
200 g di latte
200 g di panna 35%
45 g di zucchero invertito
90 g di tuorli d'uovo
140 g cioccolato fondente Caraibe 66%
80 g cioccolato al latte Jivara 40%

In una pentola di medie dimensioni, far bollire il latte e la panna.

Sbattere tuorli e zucchero invertito in una ciotola.

Versare la miscela latte caldo/panna sui tuorli e mescolare con una frusta. Trasferire la miscela in una pentola di medie dimensioni e scaldare a 82°C. Versare sul cioccolato ed emulsionare con il mixer a immersione. Lasciare in frigo per 12 ore.

Composta di mango e ananas

140 g ananas fresco a dadini
230 g di polpa di mango
20 g di succo di lime
25 g di zucchero
6 g pectina NH

Unire zucchero e pectina. Scaldare la purea di mango, l'ananas e il succo di lime a 30-40°C e aggiungere la miscela di zucchero. Portare a ebollizione per un minuto. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

Caramello alla mandorla e frutta esotica

175 g di zucchero
80 g di purea di mango
80 g di purea di cocco
80 g di purea di guava
20 g di purea di frutto della passione
90 g di cioccolato Valrhona Almond Inspiration
75 g di burro

In una pentola media scaldare a fuoco lento la purea di frutta. Mettere da parte. Caramellare lo zucchero, decuocere con la purea di frutta calda e scaldare a 105°C. Versare sopra il cioccolato alle mandorle ed emulsionare con il mixer a immersione. Raffreddare a 35°C, quindi aggiungere il burro e mixare di nuovo con il mixer a immersione. Conservare in frigo fino a quando non è pronto per l'uso.

Coulis Mango Guava

400 g purea di guava
130 g di purea di mango
10 g succo di lime
11 g fogli di gelatina argento

Immergere la gelatina in acqua fredda. In un pentolino scaldare la purea di mango e aggiungere la gelatina. Aggiungere la purea di guava e mettere in frigo. Mixare con il mixer a immersione. Versare in una bottiglia dosatrice e conservare in frigorifero fino a quando non è pronto per l'uso.

Crumble al cacao e mandorle

75 g burro (freddo)
75 g zucchero di canna chiaro
75 g di polvere di mandorle
1 g di sale
60 g di farina
18,5 g cacao in polvere

Mescolare lo zucchero di canna chiaro, le mandorle tritate, la farina, il sale e il cacao in polvere. Tagliare il burro freddo a cubetti. Aggiungere il burro agli ingredienti secchi e mescolare con la foglia in planetaria fino a quando il composto assuma un aspetto "sbricioloso". Conservare in frigo almeno 1 ora prima dell'uso. Distribuirlo uniformemente in un anello da 5 cm su un tappetino in silicone e cuocere 170°C per 10-12 minuti.

Guscio taco di cioccolato

Stendere il cioccolato temperato (Manjari al 64%) tra due fogli di carta chitarra, lasciare cristallizzare e tagliare dei cerchi da 6 cm di diametro, quindi lasciarli indurire in uno stampo “tronchetto di Natale”

Assemblaggio

Mescolare il cremoso al cioccolato con la spatola. Utilizzare un sac a poche con una bocchetta tonda e dressarlo nel guscio taco al cioccolato. Mescolare il caramello mandorla e frutti esotici con la spatola, versare in un sac a poche e dressarlo sopra al cremoso. Distribuire la composta in cima. Dressare poche gocce di coulis di mango e guava. Mettere tre pezzi di crumble al cioccolato.

