

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

Presenta:

SenSession TECH



Karma

di **Francesco Boccia**
Campione del mondo di Pasticceria

Gelecta

Karma

Cioccolato Fondente, Mandarino di Ciaculli e note di nocciole del Piemonte.
Questo è Karma, un viaggio sensoriale semplice, ma piacevolmente unico e potente. Freschezze agrumate che aggiungono memorabilità alle dolci note del cioccolato e della gianduia. Una scala di consistenze diverse, da morbide a croccanti, da leggere a cremose, esaltano la palatabilità del dolce.



Gelatina di mandarino

500 g succo di mandarino di Ciaculli
7 gocce olio essenziale mandarino
37 g GELECTA COLD
85 g sciroppo di glucosio 42DE
2 g acido citrico in soluzione 1:1
45 g zucchero
10 g amido modificato

Versare Gelecta Cold a pioggia sul succo di mandarino a 20°C mixando con un frullatore ad immersione. Aggiungere il resto degli ingredienti, continuando a mixare. Lasciar raffreddare in frigorifero fino a gelificazione. Per utilizzare scaldata a 15°C e frullare con un mixer prima di colare.

Croccante fondente e mandarino

230 g olio di girasole
4 gocce olio essenziale mandarino

230 g copertura fondente Ecuador 73%

460 g pailleté feuilletine

1,4 g sale finissimo

Fondere il cioccolato a 45°C, aggiungere l'olio e l'olio essenziale e mescolare con una marisa. Aggiungere le pailleté feuilletine, sempre mescolando delicatamente con una marisa. Stendere all'interno delle dimes in plexiglass da 16 cm di diametro con tappeto di silicone sul fondo. Rimuovere la dima e mettere in congelatore a -18°C fino all'utilizzo.

Crema pasticcera al cioccolato

250 g latte intero
30 g zucchero
45 g sciroppo di glucosio 42DE
30 g panna
0,5 g polpa di vaniglia Tahiti
35 g destrosio
12 g GELECTA COLD
12 g amido di riso
80 g tuorlo
85 g copertura fondente Ecuador 73%
1 g sale

Mescolare destrosio, zucchero, amido, Gelecta Cold e tuorli con la frusta. Scaldare latte, panna, sciroppo di glucosio e sale ad 85°C e versarlo sul composto di tuorlo, poco per volta, mescolando con una frusta. Cuocere ad 83°C la crema e versare sulla copertura fondente. Lisciare la struttura con un frullatore ad immersione e versare in teglia coprendo con pellicola a contatto. Raffreddare velocemente a 4°C in abbattitore. Utilizzare con sac a poche e bocchetta diametro 8 mm.

Mousse al gianduia

240 g latte fresco intero
40 g sciroppo di glucosio 42DE
40 g destrosio
20 g latte in polvere magro
37 g tuorlo
6 g GELECTA Active Powder Gelatin
70 g pasta nocciole IGP Piemonte tostatura media
32 g burro di cacao
95 g copertura fondente Venezuela 74%
390 g panna 35%
19 g GELECTA CREAM

Mescolare destrosio, latte in polvere e tuorli con la frusta. Scaldare ad 85°C latte e sciroppo di glucosio. Versare il latte caldo sulla miscela di tuorli, mescolando con la frusta. Cuocere la crema ad 84°C ed aggiungere Gelecta APG mescolando con una frusta. Versare la crema inglese calda su burro di cacao, pasta nocciole e cioccolato frullando con un mixer ad immersione, creando un'emulsione elastica e brillante. Montare la panna morbida con Gelecta Cream. Quando l'emulsione di cioccolato è a 35 °C, alleggerire con la panna semi-montata.

Pan di Spagna al cioccolato e cacao

309 g uova intere
61 g saccarosio (per le uova intere)
36 g miele d'acacia
18 g cacao in polvere 22/24
89 g panna 35%
107 g mandorle in polvere
60 g copertura fondente Venezuela 74%
119 g farina di frumento w 160
18 g fecola di patate
190 g albume d'uovo
190 g saccarosio (per l'albumine)

Scaldare il cioccolato e la panna e creare una ganache utilizzando una frusta. Aggiungere miele, zucchero e uova a temperatura ambiente. le polveri e mescolare con una frusta. Montare poi l'albumine con la seconda parte di zucchero ed aggiungere in 3 volte alla massa. Stendere all'interno degli stampi in silicone e cuocere a 180°C per 9-10 minuti. Una volta cotti, togliere dalle teglie da cottura e posizionare sul tavolo per farli raffreddare più velocemente.

Massa chablon fondente

120 g copertura fondente Venezuela 74%
80 g burro di cacao

Fondere insieme i due ingredienti ed utilizzare la miscela a 35°C.

MONTAGGIO

- Dressare la crema pasticcera fredda sul croccante congelato.
- Ritagliare dei dischetti di pan di spagna e posizionare sulla crema pasticcera.
- Lisciare il bordo con la spatola e surgelare.
- Dressare la mousse al gianduia nello stampo di silicone.
- Inserire l'inserto, con la base croccante rivolta verso l'alto e surgelare in abbattitore.
- Smodellare la monoporzione e spruzzare con la massa chablon ed oro perlescente.
- Dressare la gelatina di mandarino sulla cavità della monoporzione.
- Decorare con cubetti di mandarino candito copertura fondente Venezuela 74% grattugiata e foglia d'oro.

Gelecta

gelecta.it | info@gelecta.it



SCOPRI ALTRE
RICETTE COME
QUESTA

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980

info@minetti1980.com | 035 260 360



Gelecta

MINETTI

DISTRIBUIAMO BUON GUSTO
DAL 1980