

INGREDIENTI

per la camicia:

cioccolato fondente Arriba 62% di massa di cacao, sciolto a 45 °C e temperato a 30-31 °C

per la crema ganache al caffè:

gr 100 panna fresca 35% m.g.

gr 20 trimoline

gr 100 caffè ristrettissimo

gr 300 cioccolato fondente Arriba 56% sciolto a

45 °C

per la confettura di lamponi e arancia:

gr 160 polpa di lamponi

buccia di arancia grattugiata

gr 25 zucchero di canna bianco

gr 35 glucosio 62 DE

gr 2 pectina



PROCEDIMENTO

per la crema ganache al caffè portare a ebollizione in un contenitore di plastica: panna, trimoline e caffè ristretto utilizzando il microonde. Mettere nel mixer il cioccolato sciolto e il composto al caffè ed emulsionate per due minuti.

Togliete la crema ganache dal mixer e versatela in un contenitore: lasciate raffreddare a temperatura ambiente fino a 26/28 °C, mescolando con un cucchiaino di tanto in tanto per ottenere una temperatura uniforme.

Per la confettura di lamponi e arancia:

Mettere la polpa di lamponi senza semi, la buccia di arancia grattugiata e il glucosio in un pentolino, scaldare a 50 °C,

aggiungere lo zucchero e la pectina miscelati precedentemente, mescolare con un frustino a maglie fini per evitare

la formazione di grumi, poi cuocere fino a 105 °C. Togliere dal fuoco continuando a mescolare, versare il composto in una bacinella, coprire con pellicola di cellophane e fare raffreddare in abbattitore, conservare in frigorifero a 4 °C.

Una volta preparato lo stampo con il cioccolato temperato e con una camicia uniforme, mettere in un sac a poche, con bocchetta di piccole dimensioni e liscia, la confettura di lamponi e arancia, riempire lo stampo per completare la farcitura

inserendo la crema ganache al caffè fino a 1 mm dal bordo. Riservare i cioccolatini nello stampo in frigorifero a 15 °C

con umidità relativa inferiore al 60%. Fare cristallizzare la crema ganache per almeno 12 ore prima di chiudere

ermeticamente lo stampo con del cioccolato fondente Arriba al 62% di massa di cacao sciolto a 45 °C e temperato a 30-31 °C.

INGREDIENTS

for the covering:

dark chocolate Arriba 62% cocoa mass, melted at 45°C and tempered at 30-31°C.

for ganache coffee cream:

gr 100 fresch cream 35% m.g.

gr 20 trimoline

gr 100 strong expresso coffee

gr 300 dark chocolate Arriba 56% melted at 45 °C

for raspberries and orange jam:

gr 160 raspberries pulp

orange grated peel

gr 25 brown sugar

gr 35 glucose 62 DE

gr 2 pectine

METHOD

For coffee ganache cream: bring to boil in a plastic container: cream, trimoline, coffee using microwave oven. Put in the mixer the melted chocolate and coffee compound and emulsifier for 2 minutes. Keep out ganache cream from freezer and pour it in a container: let it cool at room temperature until 26/28°C, mixing sometimes with a spoon to obtain an uniform temperature.

For raspberries and orange jam: put raspberries pulp without seeds, the orange peel and glucose into a pot. Heat at 50°C, add sugar and pectine previously mixed together, mix with a subtle meshes whisk to avoid the creation of lumps, then cook until 105°C. Keep out from heat and mix. Pour the compound into a container, cover with cellophane and cool into blast. Keep in refrigerator at 4°C. Once prepared the mould with tempered chocolate and uniform covering, put into a sac a poche with little and smooth piping tip the jam. Fill the mould to complete the filling by inserting the coffee ganache until 1 mm from border. Keep pralines into the mould at 15°C with relative humidity less than 60%. Crystallize the cream for 12 hours before closing the mould ermetically with dark chocolate Arriba at 62% cocoa mass melted at 45 °C and tempered at 30-31 °C.