silikomart® pro Lab

# CIOCCOLATO STECCO

Gli stampi della linea **steccoflex e cookiflex** hanno rivoluzionato il concetto del fare il gelato artigianale. Si propone una gustosa ricetta creata con lo stampo **chocoflex** (92x48 mm h24 mm – volume 90 x 6 =540 ml) ispirato alla classica tavoletta di cioccolato.

**Ricetta per 36 Chocostick**

**BISCUIT ALLE MANDORLE**
per mezza placca 40*60 (10 g / porzione)
Pasta di mandorle 70% 250 g
Albumi 100 g
Zucchero invertito 25 g
Burro fuso 75 g
Intiepidire la pasta di mandorle, aggiungere gli ingredienti nell'ordine indicato. Stendere e cuocere sul tappeto di silicone a 180°C.

**CONFETTURA DI ARANCE**
(15 g / porzione)
Arance non trattate 400 g
Zucchero semolato 100 g
Zucchero invertito 50 g
Amido di mais 5 g
Acqua 100 g
Cuocere le arance per 30 min in molta acqua. Tagliarle a metà, aggiungere lo zucchero e coprirle d'acqua, cuocere fino a completa evaporazione dell'acqua. Ricoprire d'acqua il composto e far ridurre nuovamente. Mescolare accuratamente le arance, aggiungere l'amido diluito in acqua, portare a ebollizione per qualche minuto. Stendere la confettura ottenuta sul biscotto.

**PISTACCHI CARAMELLATI**
(5g/ porzione)
Zucchero 150 g
Acqua 60 g
Pistacchi tritati 150 g
Burro fresco 30 g
Portare lo zucchero e l'acqua a 118°C, aggiungere la frutta secca, caramellare, stendere su di un tappeto di silicone coi bordi (TAPIS ROULADE) e lasciare raffreddare, conservare in luogo asciutto. Stendere uniformemente sulla confettura di arance.

**GELATO AL CIOCCOLATO DEI CARAIBI**
(15 g / porzione)
Arance non trattate 400 g
Zucchero semolato 100 g
Zucchero invertito 50 g
Amido di mais 5 g

Acqua 100 g
Cuocere le arance per 30 min in molta acqua. Tagliarle a metà, aggiungere lo zucchero e coprirle d'acqua, cuocere fino a completa evaporazione dell'acqua. Ricoprire d'acqua il composto e far ridurre nuovamente. Mescolare accuratamente le arance, aggiungere l'amido diluito in acqua, portare a ebollizione per qualche minuto. Stendere la confettura ottenuta sul biscotto.

**VELLUTO DI CIOCCOLATO**
Cioccolato bianco di copertura 500 g
Burro di cacao 500 g
Colorante liposolubile o burro di cacao
colorato QB
Fondere il cioccolato ed il burro di cacao, colorare a piacere con un colorante liposolubile o con burro di cacao colorato, filtrare con un passino (chinois), conservare a 45°C.

**MONTAGGIO**
Tagliare il biscotto di mandorle precedentemente ricoperto di confettura in rettangolini di 3 x 6,5 cm, e conservarli
in luogo molto freddo. Adagiare una base di gelato al cioccolato nello stampo di silicone, sistemare un inserto, coprire di gelato al cioccolato, livellare e mettere in abbattitore.

**FINITURA E DECORAZIONE**
Estrarre gli stampi dall'abbattitore, sformare i gelati su stecco, spolverare la superficie con colorante rosso, conservare a -18° C, gustare a -14° C.

**PRODOTTI CORRELATI**

ESPOGELUP DA VETRINA

ESPOGEL DOWN DA VETRINA

GEL02 CHOCOSTICK

SET 500 STECCHI