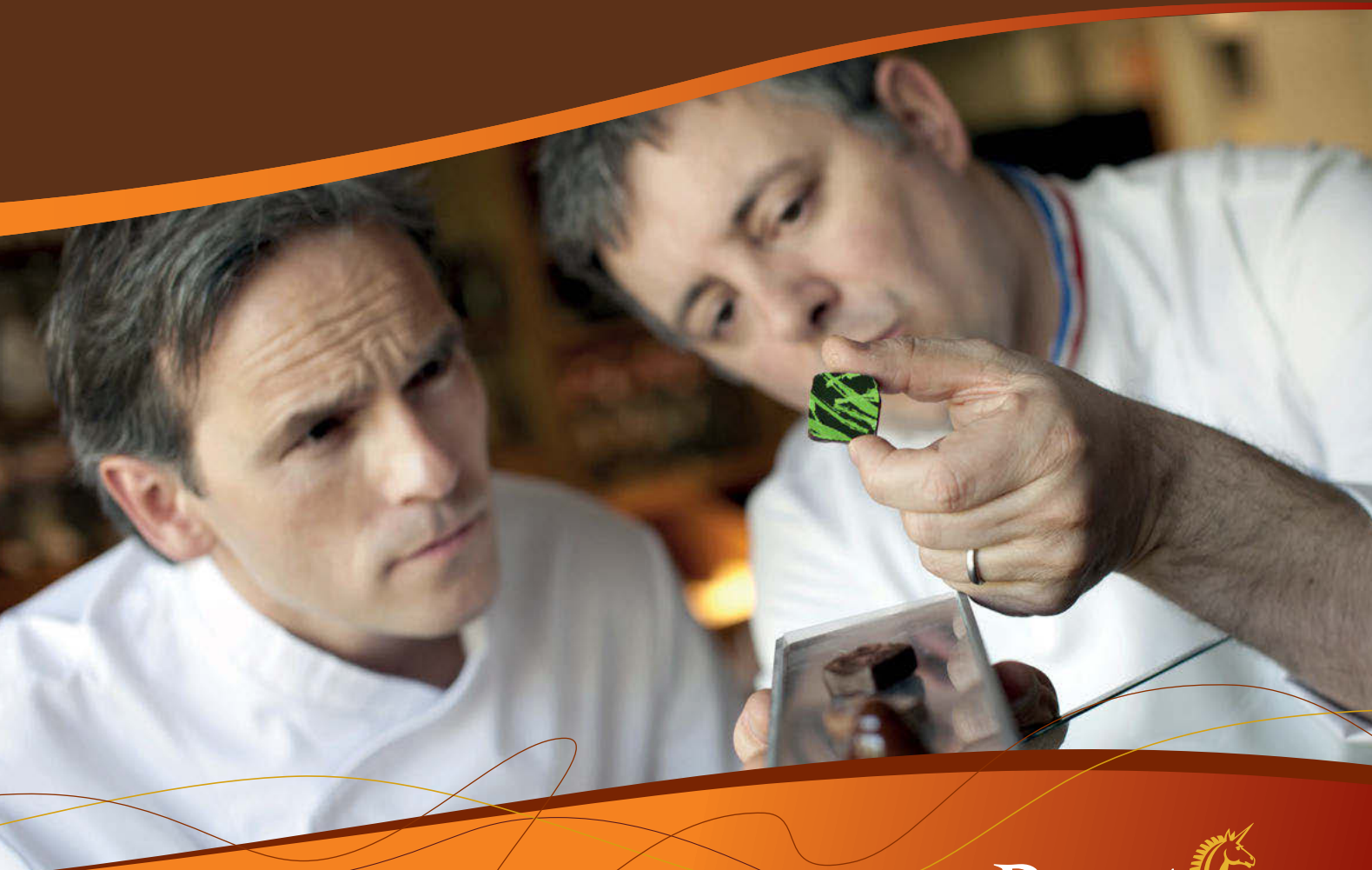



Belcolade
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

Le ricette di Leroux




Puratos
Reliable partners in innovation



Belcolade

THE REAL BELGIAN CHOCOLATE



Stéphane Leroux,

Stéphane Leroux, uno tra i più importanti pasticceri al mondo, condivide il suo talento unico in questo ricettario. Vincitore di molteplici premi e riconoscimenti, tra cui anche l'ambito titolo di Meilleur Ouvrier de France, è considerato in tutto il mondo un grande maestro. Stéphane collabora attivamente da tempo con Belcolade per diffondere la cultura del vero cioccolato Belga.

Pralina al coriandolo e scorza d'arancia

Praliné al coriandolo

- Base praliné:

Mandorle pelate	500 g
Zucchero semolato	500 g
Coriandolo in grani	15 g

- Aggiungere per 500 g di praliné coriandolo

Belcolade Lait Selection	100 g
Belcolade Noir Selection	50 g
Burro di cacao	30 g

Ganache Vanuatu e arancia

Belcolade Origins Vanuatu 44	435 g
Panna fresca 35% MG	230 g
Burro anidro	90 g
Tremolina	75 g
Sorbitolo	30 g
Scorze di 2 arance	a.b

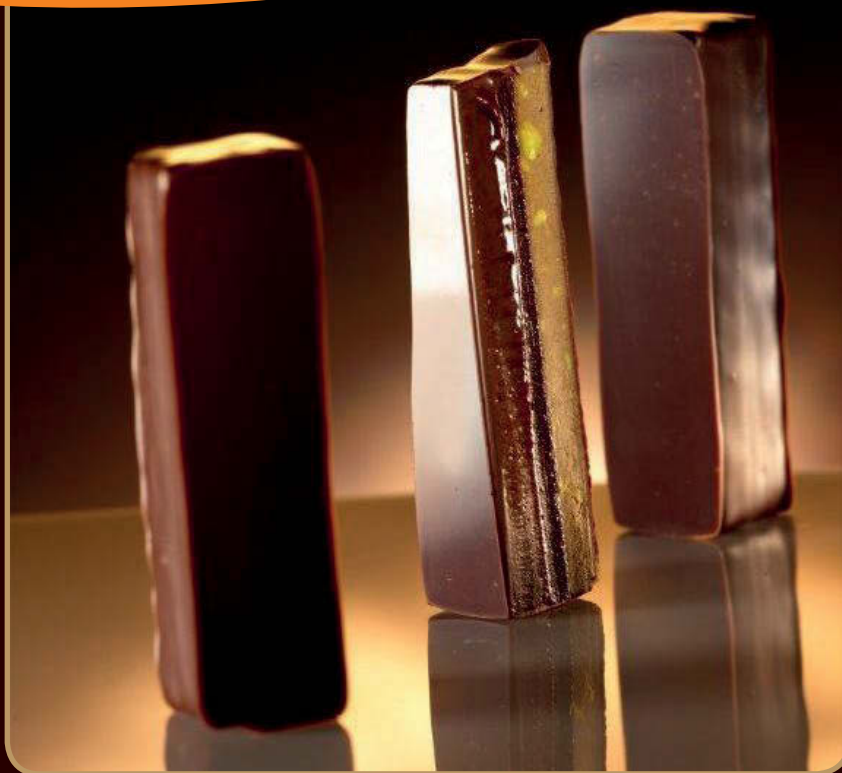


Procedimento

Praliné coriandolo: Colare negli stampi e lasciare cristallizzare.

Ganache al Vanuatu e arancia: Cuocere la panna con le scorze d'arancia fino a 85°C. Aggiungere la tremolina e il sorbitolo. Versare il composto sul cioccolato. Quando il tutto raggiunge i 35°C-38°C, aggiungere il burro. Quando la ganache raggiunge i 30°C, colare sul praliné coriandolo. Far cristallizzare al 60% d'igrometria e 18°C di temperatura. Far indurire dai due lati e sagomare. Rivestire con il cioccolato al latte

Pralina croccante lampone e pistacchio



Pasta di frutta lampone

Purea di lampone	300 g
Zucchero semolato	250 g
Liquore di lampone	30 g
Pectina gialla	6 g

Croccante al pistacchio

Praliné Amande 50%	200 g
Praliné Noisette 50%	100 g
Belcolade Lait Selection (temperato)	60 g
Burro di cacao	20 g
PatisFrance Crousticrep	50 g
Pistacchi tostati	20 g

Procedimento

Pasta di lampone: Cuocere la purea di lamponi con 200 g di zucchero semolato. Aggiungere la pectina unita ai rimanenti 50 g zucchero e portare a 103°C. Versare il composto in una terrina e coprire con pellicola trasparente. Quando l'impasto avrà raggiunto i 35°C, aggiungere il liquore di lampone. Ricoprire con un pellicola trasparente e lasciare raffreddare completamente. Con l'aiuto di un sac a poche, inserire il composto negli stampi.

Croccante al pistacchio: Unire i praliné, incorporare il cioccolato e il burro di cacao. Aggiungere il Crousticrep e i pistacchi, poi inserire in stampi a scelta sopra la pasta di frutta lampone.

Torta pere e zafferano

Frolla

Farina	650 g
Burro	400 g
Zucchero a velo	150 g
Uova intere	150 g
Mandorle in polvere	100 g
Sale	3 g

Crema di mandorle

Burro	250 g
Mandorle in polvere	250 g
Zucchero semolato	200 g
Uova intere	200 g

Crema allo zafferano

Panna fresca	500 g
Tuorli	120 g
Zucchero semolato	90 g
Gelatina in fogli	4 g
Pistilli di zafferano	q.b.

Crema Perù 64

Panna fresca	500 g
Belcolade Origins Perù 64	500 g
Panna montata	500 g



Procedimento

Frolla: Unire il burro, lo zucchero a velo e il sale nella planetaria attrezzata con foglia, incorporarvi le uova poco a poco, aggiungere infine la farina e le mandorle in polvere. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero, dopo averlo rivestito di pellicola.

Crema di mandorle: Unire il burro, lo zucchero e le mandorle in polvere nella planetaria attrezzata con foglia senza montare troppo; incorporare poi le uova. Lasciare riposare l'impasto in frigorifero, dopo averlo rivestito di pellicola.

Crema allo zafferano: Mettere in infusione lo zafferano nella panna fresca e mettere sul fuoco senza portare ad ebollizione, unire i tuorli insieme allo zucchero semolato e portare a 85°C. Incorporare la gelatina ammorbidita in acqua fredda. Versare in una terrina e lasciar raffreddare.

Crema Perù 64: Fare una ganache con la panna e il cioccolato Belcolade Origins Perù 64; dopo aver lasciato leggermente raffreddare, incorporarvi la panna montata. Colare sul flexipan e passare in congelatore.

Ribes al cioccolato bianco



Procedimento

Crumble: Unire tutti gli ingredienti nella planetaria attrezzata con foglia e mescolare fino a che l'impasto sarà omogeneo. Stendere uno strato con spessore 6 mm, tagliare in cerchi con diametro 16 cm e cuocere in forno a 170°C. Dopo la cottura, conservare in luogo secco.

Sciropo Cointreau: Bollire l'acqua con lo zucchero, far raffreddare, aggiungere il Cointreau. Conservare a 4°C.

Composta di lamponi: Unire in una casseruola i lamponi con lo zucchero, portare ad ebollizione e cuocere lentamente fino a 102°C. Aggiungere la gelatina, poi il Cointreau. Rivestire con pellicola trasparente e conservare in frigorifero (+4°C).

Cre moso ribes e lamponi: Unire e portare a ebollizione la purea di lamponi, la purea di ribes, lo zucchero e le uova. Aggiungere la gelatina ammorbidita. Quando il composto raggiunge i 35°C-40°C, incorporare il burro e amalgamare il tutto con il frullatore. Conservare al fresco (+4°C) prima dell'utilizzo. Quando il cremoso è freddo, mescolare nuovamente con il frullatore. Colare il cremoso negli stampi precedentemente rivestiti di biscotti alle mandorle leggermente inzuppati di sciropo Cointreau. Aggiungere uno strato di biscotti, anch'essi inzuppati di sciropo Cointreau, e congelare il tutto a -30°C. Aggiungere sullo strato di biscotti la composta di lamponi e ricoprire con un ulteriore strato di biscotti. Conservare in congelatore prima del montaggio.

Mousse di cioccolato bianco: Fare una bavarese con il latte, la vaniglia, i tuorli e lo zucchero. Quando il composto ha raggiunto gli 85°C, aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Colare il tutto sul cioccolato Blanc Selection e lasciare raffreddare. Aggiungere la panna montata.

Montaggio: Colare la bavarese negli stampi diametro 18 cm. Inserire il cremoso. Aggiungere un ulteriore strato di bavarese sul cremoso. Aggiungere il crumble. Surgelare il tutto prima della glassatura.

Crumble

Farina	240 g
Zucchero semolato	200 g
Burro freddo	180 g
Nocciole in polvere	100 g
Mandorle in polvere	100 g
Sale	8 g
Scorza di limone grattugiata	q.b.

Sciropo Cointreau

Acqua	500 g
Zucchero	200 g
Cointreau	30 g

Composta di lamponi

Lamponi a pezzi congelati	600 g
Zucchero semolato	300 g
Cointreau	30 g
Gelatina in fogli	8 g

Cre moso ribes e lamponi

Purea di lamponi	345 g
Purea di ribes	345 g
Zucchero semolato	375 g
Uova	270 g
Burro	270 g
Gelatina in fogli	15 g

Mousse di cioccolato bianco

Panna montata	750 g
Latte intero	450 g
Belcolade Blanc Selection	270 g
Tuorli	120 g
Zucchero semolato	45 g
Gelatina in fogli	12 g
Baccelli di vaniglia	4 pz

Glassa bianca

Belcolade Blanc Selection	1000 g
Glassa neutra a freddo	1000 g
Glucosio	500 g
Latte intero	150 g
Panna fresca 35% MG	150 g
Gelatina in fogli	3 g
Biossido di titanio	2 g

Crostata pralinè-prugna

Frolla

Farina	375 g
Burro	225 g
Zucchero a velo	150 g
Uova	80 g
Mandorle in polvere	50 g
Sale	5 g

Choco Pralirac

PatisFrance Pralirac Chocolait	360 g
---------------------------------------	--------------

Pasta di prugne

Prugne secche	360 g
---------------	-------

Ganache Ecuador

Latte	300 g
Belcolade Origins Ecuador 71	230 g
Tuorli	80 g
Glucosio	50 g
Burro	20 g



Procedimento

Frolla: Mescolare farina, polvere di mandorle, zucchero a velo, sale e burro fino ad una ottenere una texture sabbiosa. Porre in frigo per ottenere una consistenza compatta. Stendere uno strato da 3 mm di spessore e mettere in uno stampo ad anello. Cuocere in forno a 180°C per 15/20 minuti.

Choco Pralirac: Scaldare leggermente a 40°C, riempire 1/3 dello stampo. Lasciare riposare.

Pasta di prugne: Frullare le prugne fino ad ottenere una pasta in pezzi. Per ogni crostata, distribuite 100 g di pasta sopra il Choco Pralirac.

Ganache Ecuador: Portare ad ebollizione il latte, aggiungere burro e glucosio, i tuorli, amalgamare bene e cuocere portando la temperatura a 85°C. Versare sopra il cioccolato e fare una ganache. Lasciare raffreddare e versare nello stampo, sopra alla pasta di prugne. Lasciare cristallizzare a 16-18° C (per +/- 2 ore).



Collegati allo store del tuo TABLET
e scarica la nostra App PURAPP

www.puratos.it

Puratos Italia S.p.A. - Via Lumière Fratelli, 37/A - 43122 Parma (PR), Italia
T: +39 0521 16021 - F: +39 0521 387950 - E: info@puratos.it


Puratos
Reliable partners in innovation