

# Passione Vietnam 73

Rocco Tribuzio

12/05/1990

Acquaviva Delle Fonti (BA)



# Passione Vietnam 73

Decori verdi ricordano la folta vegetazione di foreste così anche le placchette scure che ne ricordano i tronchi. All'interno diverse consistenze di cioccolato e la geleè di mango, con la glassa rossa, al taglio riescono a ricordarne la sua bandiera.

## Daquoise al cacao

Farina di mandorle	180 g
Zucchero a velo	180 g
Cacao	18 g
Amido di mais	18 g

## Frolla croccante

Burro 82%	75 g
Zucchero semolato	37 g
Farina "00"	100 g

## Cre moso Vietnam 73

Latte	113 g
Panna	113 g
Tuorlo	50 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>110 g</b>
Zucchero invertito	25 g

## Gelatina Xoai

Polpa di mango	200 g
Zucchero semolato	5 g
Zucchero invertito	5 g
Colla di pesce 200 bloom	3, 6 g

## Mousse Vietnam 73

Panna fresca 35%	250 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>190 g</b>
Albume	75 g
Tuorlo	50 g
Zucchero semolato	65 g
Glucosio 44 de	8 g
Acqua	16 g

## Glassa Vietnam 73

Acqua	112 g
Zucchero semolato	225 g
Glucosio 44 de	225 g
Latte condensato	150 g
Colla di pesce 200 bloom	15 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>22 g</b>

## Procedimento

**Fondo Frolla Croccante:** Impastare assieme fino a farli diventare cremosi, burro e zucchero semolato. Aggiungere in un solo colpo la farina facendo attenzione a non far "incordare" l'impasto. Far riposare a +4°C e stendere a 2mm, tagliare ricavandone un cerchio da 18cm e cuocere in forno a 180°C.

**Daquoise al cacao:** Montare gli albumi con lo zucchero semolato, incorporare alla spatola le polveri di amido, cacao e mandorla. Colare in dischi del diametro 18cm con una bocchetta 10 aggiungere le mandorle tostate e cuocere in forno a 190°C per 8'.

**Cre moso al cioccolato Vietnam 73:** Formare una crema inglese con il latte, i tuorli e lo zucchero. Aggiungere emulsionando al mixer il cioccolato Vietnam 73 fino a creare una texture lucida e ben emulsionata. Colare in cerchi da 18cm di diametro e abbattere il tutto.

**Mousse al cioccolato Vietnam 73:** Cuocere gli zuccheri con l'acqua a 121°C, versare sulle uova e formare una pate a bombe con i tuorli e gli albumi e montare fino a raffreddamento. Incorporare al cioccolato una parte di panna montata, facendo attenzione a creare un emulsione stabile, incorporare successivamente la restante panna montata, finire con la pate a bombe. Colare immediatamente nei cerchi da 20cm precedentemente preparati.

**Gelatina Xoai (mango vietnamita):** Portare a 60°C la polpa di mango con gli zuccheri, incorporare la gelatina in polvere, emulsionare per bene e colare nei cerchi del diametro di 18cm abbattere e conservare.

**Glassa al cioccolato Vietnam 73:** Cuocere a l'acqua con gli zuccheri, controllare bene la temperatura di cottura e fermare la cottura a 103°C de cuocendo con il latte condensato. Aggiungere la gelatina ed emulsionare versando il tutto sul cioccolato. Aggiungere il colorante in polvere e continuare a emulsionare, facendo attenzione a non incorporare bolle d'aria. Conservare a +4°C e riscaldare all'occorrenza, utilizzandola a 35°C.

**Decorazioni:** Pan di spagna al sifone cotto al microonde, Placchette di cioccolato Vietnam 73 spazzolati, Anelli di cioccolato bianco belcolade selection.

Realizzare la geleè di Xoai, e colarla in un anello del diametro di 18 cm. Abbattere di temperatura. Posizionare in un anello da 18 cm di diametro il fondo di daquoise al cacao il cre moso Vietnam 73 e adagiarvi sopra la geleè di mango precedentemente abbattuta di temperatura e raffreddare il tutto. Preparare la mousse al cioccolato Vietnam 73 e colarla in un anello del diametro 20, e all'interno inserire la geleè di mango, la daquoise e il cre moso preparato in precedenza. Ricoprire e livellare con la mousse e adagiare il fondo di frolla croccante di diametro 18. Abbattere il tutto. Sformare e glassare a 35°C con la glassa preparata in precedenza, far stabilizzare e poggiare su un disco. Decorare con decori in cioccolato bianco e cioccolato fondente Vietnam 73 e pan di spagna al sifone al pistacchio.

# Torta chocolate 73

Linda Meacci

06/08/1981

Santa Croce sull'Arno (PI)



# Torta chocolate 73

Base brownies al cioccolato 73, croccantino alla nocciola e Vietnam 73, un cremoso al passion fruit, cremoso al Vietnam 73, gelèe al lampone e biscuit al Vietnam 73, il tutto racchiuso all'interno di una mousse fondente specchiata di glassa nera.

## Base brownies

<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>60 g</b>
Burro	115 g
Tuorli	40 g
Zucchero	100 g
Farina	25 g
Cacao in polvere	6 g
Albume	60 g

## Croccantino alla nocciola

<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>56 g</b>
Pasta di nocciole	280 g
Paillete feuilletine	112 g

## Cremoso al passion fruit

Panna	200 g
Polpa passion fruit	50 g
Zucchero	25 g
Miele	8 g
Gelatina	2, 5 g

## Cremoso al cioccolato

Latte	187 g
Panna	187 g
Zucchero	35 g
Tuorlo	75 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>200 g</b>

## Gelèe al lampone

Polpa lampone	250 g
Zucchero	25 g
Miele	8 g
Gelatina	2, 5 g

## Biscuit al cioccolato

<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>350 g</b>
Burro	150 g
Panna	80 g
Tuorlo	200 g
Miele	40 g
Farina	150 g
Baking	3 g
Farina di mandorle	65 g
Albume	275 g
Zucchero	275 g

## Mousse al cioccolato

Panna	300 g
Tuorli	100 g
Zucchero	100 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>300 g</b>
Panna semimontata	600 g
Gelatina	8 g

## Glassa al Vietnam 73

Zucchero	270 g
Acqua	270 g
Cacao	90 g
Panna	100 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>150 g</b>
Gelatina	11 g

## Procedimento

**Biscotto brownies al Vietnam 73:** Montare tuorli e zucchero, aggiungere il burro e il cioccolato fusi, amalgamare con farina, cacao, albume montato a neve, cuocere a 170°C per 12 min.

**Croccantino alla nocciola:** Sciogliere il cioccolato, aggiungere il pralinato alla nocciola e le paillettes feuilletin.

**Cremoso al passion fruit:** Portare a bollire la panna con lo zucchero e la tremolina, aggiungere la polpa di frutta e la gelatina ammollata.

**Anello di gelèe al lampone:** Scaldare metà della polpa di frutta con lo zucchero e la tremolina, aggiungere la restante parte di frutta e la gelatina ammollata.

**Cremoso al Vietnam 73:** Cuocere panna, latte, zucchero e tuorli a 82°C, colare su cioccolato fondente 73 ed emulsionare.

**Mousse al Vietnam 73:** Fare una crema inglese con panna, zucchero e tuorli, aggiungere il cioccolato fondente e la gelatina ammollata, raffreddare e aggiungere la panna semimontata.

**Glassa specchio al Vietnam 73:** Portare a 103°C lo zucchero, il glucosio e l'acqua, versare su il cioccolato fondente 73 ed emulsionare, aggiungere il latte condensato e la massa di gelatina, passare al cinesino.

In un anello di 16 cm inserire un disco di biscotto, stendervi sopra uno strato sottile di croccantino e abbattere. Appoggiare sopra la base fatta la gelèe al lampone e nelle parti restanti colare il cremoso al passion fruit, abbattere e finire fino al bordo con il cremoso fondente. In un anello di 20 cm colare la mousse fondente e inserire all'interno l'inserito precedentemente fatto. Una volta sfornata la torta glassare con glassa a specchio e decorare.



# Erica

Davide Pisano

23/05/1982

Venegono superiore (VA)



# Erica

Bavarese al cioccolato Origins Vietnam 73 e mango con cuore doppio di namelaka al cioccolato e arancia e palè croccante di frolla al cioccolato fondente. Base di crumble al mango e glassa fondente. Decorazione in zucchero tirato arancione con glitter oro.

## Frolla croccante fondente

Cacao 22/24	5 g
Burro	29 g
Zucchero a velo	19 g
Uova intere	6 g
Zeste di arancia non trattata	0.1 g
Burro di cacao	2.5 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>29 g</b>
Farina ow160	43 g

## Crumble al mango

Farina ow160	58 g
Burro	58 g
Zucchero a velo	58 g
Farina di mandorle	58 g
Polpa di mango	24 g

## Bavarese al mango e origins Vietnam 73

Polpa di mango	203 g
Saccarosio	61 g
Tuorlo d'uovo	81 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>244 g</b>
Panna 35%	405 g
Gelatina oro	6.5 g

## Namelaka fondente e arancio

Succo di arance non trattate	115 g
Sciroppo di glucosio 44de	6 g
Panna 35%	228 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>149 g</b>
Gelatina oro	3 g
Cointreau	5 g
Zeste di arancia non trattata	2 g

## Glassa Vietnam 73

<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>100 g</b>
Panna 35%	64 g
Gelatina neutra a freddo	171 g

## Procedimento

Impastare la frolla croccante fondente e far riposare 2 ore a 4°C.

Impastare il crumble al mango e far riposare 2 ore a 4°C.

Preparare il Namelaka fondente e arancio e versare in due anelli di diametro 18cm; far cristallizzare in abbattitore.

Sminuzzare la frolla croccante fondente e cuocere a 180°C per 20 minuti; 5 minuti prima di fine cottura disperdere sopra il burro di cacao tritato finemente ed aumentare la temperatura a 200°C, far freddare ed unire Belcolade Origins Vietnam 73 fuso a 45°C.

Stendere a 3 mm il crumble al mango, tagliarlo a diametro 20cm e cuocere per 12 minuti a 190°C, poi far freddare a temperatura ambiente.

Realizzare la Bavarese al mango e Origins Vietnam 73, versare in un anello di diametro 20 cm una piccola parte di bavarese, poi inserire un disco di Namelaka, poi ancora una piccola parte di Bavarese, poi la frolla croccante fondente sminuzzata, poi di nuovo una parte di Bavarese, ancora una volta il Namelaka ed in fine la Bavarese a chiudere l'anello. Far abbattere di temperatura. Realizzare la Glassa Vietnam 73, mixarla e setacciarla (sarebbe meglio realizzarla 12 ore in anticipo). Una volta ben abbattuta la temperatura, togliere l'anello dalla bavarese, far stabilizzare a -18°C e glassare, poi di nuovo stabilizzare a -18°C.

Una volta pronta spostare la bavarese sul disco di crumble al mango, decorare con zucchero tirato e foglie oro.

# Vietnam 73 Passioncioc

Antonio Celentano  
30/09/1989  
Vico Equense (NA)



# Vietnam 73 Passioncioc

Biscuit al cioccolato, croccante alle mandorle tostate, crema leggera al Vietnam 73, crema passione Vietnam, gelée di cocco, cremoso al Vietnam 73 mascarpone e nocciole, mousse Vietnam 73, glassa lucida.

## Biscuit al cioccolato

Albume	55 g
Zucchero	62 g
Tuorli	42 g
Cacao	21 g

## Croccante alle mandorle

Burro	34 g
Zucchero	34 g
Vaniglia	1/2 bacca
Farina "00"	6,9 g
Sale	1 g
Mandorle a fette	25 g

## Crema leggera al Vietnam 73

Latte	36,5 g
Tuorli	11 g
Zucchero	8 g
Gelatina	1,2 g
Acqua	6 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>88 g</b>
Burro	8 g

## Gelée di cocco

Polpa di cocco	180 g
Gelatina	2 g
Acqua	10 g

## Cremoso al Vietnam 73, mascarpone e nocciole

Latte	34,5 g
Panna	23 g
Vaniglia	1/2 bacca
Tuorli	12,5 g
Zucchero	8 g
Gelatina	1 g
Acqua	5 g
Cioccolato	47 g
Pasta nocciole piemonte	17,5 g
Mascarpone	31 g

## Mousse Vietnam 73

Latte	24 g
Panna	24 g
Tuorli	9 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>56 g</b>
Panna semimontata	90 g

## Glassa lucida

Gelatina	18 g
Acqua	90 g
Isomalto	75 g
Zucchero	75 g
Acqua	62,5 g
Acqua	50 g
Glucosio	60 g
Vaniglia	1/2 bacca
Cacao	15 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>150 g</b>

## Procedimento

**Biscuit al cioccolato:** Montare 55gr di albume con 62gr zucchero, unire 42gr di tuorli frustati a filo e incorporare a pioggia 21gr di cacao; cuocere a 170°C per 10minuti.

**Croccante alle mandorle:** Amalgamare 34 gr di burro con 34 gr di zucchero, i semi di mezza bacca di vaniglia, 6.9gr di farina "00", 1 gr di sale e 25 gr di mandorle a fette, rendere omogeneo l'impasto, stendere allo spessore di 2 mm e infornare a 165°C per 15 minuti

**Crema leggera al Vietnam 73:** Fare una crema inglese a 83°C con 36,5 gr di latte, 11 gr di tuorli, 8 gr di zucchero; reidratare 1,2 gr di gelatina con 6 gr d'acqua, versare la gelatina nella crema inglese, sciogliere la gelatina e versarla su 88 gr di cioccolato Vietnam 73; emulsionare e aggiungere 78,5 gr di panna semi-montata precedentemente.

**Crema passione Vietnam 73:** Portare ad ebollizione 40,5 gr di panna, 4 gr di glucosio, 40,5 gr di polpa fruit passion; versare su 88 gr di cioccolato Vietnam 73 facendo una ganache. Emulsionare bene a 30°C, aggiungere 8 gr di burro.

**Gelée di cocco:** Prendere 180 gr di polpa di cocco, reidratare 2 gr di gelatina in 10gr di acqua, prendere 50 gr di polpa di cocco e portarli ad ebollizione, versare la gelatina per attivarla, infine unire la restante parte di polpa di cocco.

**Cremoso al Vietnam 73, mascarpone e nocciole:** Bollire 34,5 gr di latte con 23gr di panna e 1/2 bacca di vaniglia, aggiungere 12,5 gr di tuorli precedentemente miscelati con 8 gr di zucchero e riportare il tutto a 83°C. Aggiungere 1gr di gelatina precedentemente idratata con 5 gr di acqua, versare la crema inglese su 47 gr di cioccolato e 17,5 gr di pasta nocciole del Piemonte. Mescolare alla marisa in modo da ottenere un'emulsione graduale. Quando il composto è a 40°C aggiungere 31 gr di mascarpone e terminare l'emulsione al minipimer.

**Mousse Vietnam 73:** Portare a 82°C 24 gr di latte con 24 gr di panna e 9 gr tuorli, versare il composto su 56 gr di cioccolato Vietnam 73 e realizzare una ganache, aggiungere 90 gr di panna semi-montata precedentemente.

**Glassa lucida:** Reidratare 18 gr di gelatina con 90 gr di acqua, cuocere a 110°C 75 gr isomalto 75 gr zucchero 62,5 gr acqua, bollire 50 gr di acqua 60 gr di glucosio 1/2 bacca di vaniglia e stemperare 15 gr di cacao, unire il composto di cacao allo sciroppo di isomalto e riportare ad ebollizione, sciogliere la gelatina precedentemente reidratata nel composto bollente e versare il tutto su 150 gr di cioccolato Vietnam 73 completando l'emulsione, filtrare e far riposare 24 ore prima dell'utilizzo, glassare.

Per la composizione della torta chiudere il cerchio con la pellicola trasparente, versare il cremoso Vietnam 73 nocciole e mascarpone far raffreddare e versare la gelée di cocco, raffreddare e versare la crema passione Vietnam 73, raffreddare e versare la crema leggera al Vietnam 73, raffreddare e inserire il croccante alle mandorle e infine il biscuit al cioccolato, creando un inserimento. Prendere un anello più grande, chiuderlo con pellicola trasparente e versare la mousse Vietnam 73; prendere l'inserimento precedentemente fatto, inserirlo al centro, abbattere la torta a -8°C, estrarla dal cerchio e glassarla con la glassa a 30°C.



# Passion in Bruges

Giovanni Palino

20/10/1985

Monte di Procida (NA)



# Passion in Bruges

Mousse al cioccolato fondente con inserimento di biscotto morbido al pistacchio, gelèe di lamponi e mousse al cioccolato bianco, mango, maracuja e arancia. Fondo di croccante al cioccolato fondente e nocciole, glassa lucida al cacao e cioccolato fondente.

## Mousse al cioccolato fondente

Zucchero semolato	135 g
Acqua	45 g
Tuorli	150 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>300 g</b>
Panna lucida 35%	650 g

## Mousse al cioccolato bianco, mango, maracuja e arancia

Polpa di mango	100 g
Polpa di maracuja	60 g
Zeste d'arancia	5 g
Panna 35%	40 g
Glucosio	60 g
Gelatina in fogli	4 g
Acqua	20 g
Cioccolato bianco	290 g
Panna lucida 35%	250 g

## Biscotto morbido al pistacchio

Polvere di mandorle	215 g
Zucchero a velo	150 g
Fecola di patate	35 g
Albumi liquidi	175 g
Pasta di pistacchio 100%	150 g
Burro fuso a 45°C	80 g
Albumi	150 g
Zucchero semolato	150 g

## Gelèe di lamponi

Polpa di lamponi 10% di zucchero	250 g
Zucchero semolato	38 g
Gelatina in fogli	6 g
Acqua	30 g

## Croccante

<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>100 g</b>
Pralinato alla nocciola	150 g
Cioccolato al latte	100 g
Sale rosa dell'Himalaya	3 g
Crumble di pasta frolla	200 g

## Glassa a specchio lucida

Cacao 12%	125 g
Zucchero semolato	350 g
Acqua	250 g
Panna 35%	250 g
Gelatina in fogli	13 g
Acqua	65 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>50 g</b>

## Procedimento

**Mousse al cioccolato fondente:** Portare l'acqua e lo zucchero alla temperatura di 121°C. Versare a filo sui tuorli precedentemente montati e continuare a montare fino a raffreddamento (28-30°C). A parte creare un'emulsione con circa un terzo della panna lucida e il cioccolato precedentemente sciolto a 55°C. Unire al pate à bombe e infine incorporare il resto della panna delicatamente.

**Mousse al cioccolato bianco, mango, maracuja e arancia:** Sul fuoco sciogliere le polpe e il glucosio nella panna e aggiungere le zeste d'arancia. Versare sul cioccolato bianco ottenendo una ganache. Sciogliere la gelatina precedentemente idratata e aggiungerla al composto. Raffreddare il tutto fino alla temperatura di 25°C e incorporare delicatamente la panna lucida.

**Biscotto morbido al pistacchio:** Mettere nel cutter la polvere di mandorle, lo zucchero a velo, la fecola, gli albumi liquidi, la pasta di pistacchio, il burro fuso a 45°C e mescolare il tutto. Nel frattempo montare gli albumi cremosi con lo zucchero semolato, alleggerire delicatamente la prima parte del composto. Cuocere a 190°C per 8/10 min.

**Gelèe di lamponi:** Portare la polpa e lo zucchero alla temperatura di 45°C. Sciogliere la gelatina e aggiungerla al composto.

**CROCCANTE** - Sciogliere i cioccolati, aggiungere il pralinato alla nocciola, il sale e il crumble di pasta frolla. Stendere il tutto tra due carte da forno fino a uno spessore di 2 mm e lasciare indurire in abbattitore.

**Glassa a specchio lucida:** Far bollire fino alla temperatura di 107°C per 3-4 minuti a fuoco lento l'acqua, la panna, il cacao e lo zucchero. Togliere dal fuoco e aggiungere il cioccolato fondente, quando la glassa avrà raggiunto la temperatura di 50°C aggiungere la gelatina precedentemente idratata.

Porre il fondo di biscuit al pistacchio in un anello di 18 cm di diametro e alto 2 cm. Colare la polpa di lamponi in uno spessore di 2 mm e abbattere. Distribuire quindi la mousse al cioccolato bianco e frutti esotici fino al bordo, livellare e abbattere. Adagiare sul fondo di uno stampo di 20 cm di diametro e alto 4 cm il croccante e distribuirvi la mousse al cioccolato fondente fino a coprire il 40% dello spessore. Posizionare l'inserimento e livellare con la restante mousse a cioccolato e abbattere. Sformare il dolce e glassare. Ultimare con decorazioni in cioccolato fondente.

# HOA MAU DEN

Maurizio Bonina

09/03/1986

Cassano Delle Murge (BA)



# HOA MAU DEN

Mousse fondente, cuore di mango e zenzero, inserimento lemon grass e lamina di cioccolato, su biscuit fondente e croccante al sesamo bianco, nero e grue di cacao.

## Biscuit fondente Vietnam 73

Uova	124 g
Zucchero semolato	30 g
Zucchero invertito	30 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>30 g</b>
Olio di semi di girasole	12 g
Farina w220	15 g
Fecola di patate	15 g
Polvere di mandorle	30 g
Cacao 22/24	12 g
Lievito chimico	1,5 g

## Croccante yin-yang

Sesamo nero	25 g
Sesamo bianco	39 g
Grue' di cacao	18 g
Acqua	15 g
Zucchero semolato	41 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>12 g</b>
Olio di semi di girasole	6 g

## Lemon grass

Acqua per infuso	125 g
Zucchero invertito	13 g
Zucchero semolato	20,5 g
Gelatina	2,5 g
Acido citrico	0,5 g
Citronella per infuso	65 g

## Mango e zenzero

Polpa di mango	90 g
Amido di riso	5 g
Zucchero semolato	25 g
Glucosio	18 g
Gelatina	2,5 g
Estratto di zenzero	5 g

## Mousse fondente

<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>400 g</b>
Pate a bombe	400 g
Acqua	200 g

## Pate a bombe

Acqua	113 g
Zucchero semolato	176 g
Tuorlo	148 g

## Glassa fondente

Acqua	215 g
Zucchero semolato	153 g
Glucosio	79 g
Pectina	5 g
Cacao	27 g
Copertura fondente	25 g
Gelatina	5 g

## Procedimento

**Biscuit Vietnam 73:** Montare le uova con lo zucchero. Creare una ganache con la Copertura Belcolade di tipo Origins Vietnam 73%, lo zucchero invertito e l'olio di semi di girasole. A parte pesare le polveri e setacciarle insieme. Farina, fecola, cacao, lievito chimico e in fine la polvere di mandorle. Unire le polveri alla montata di uova, stemperare una parte del prodotto nella ganache e unire i due prodotti. Dressare su teglia con carta da forno un anello dal diametro esterno di 18cm, diametro interno di 9cm e alto circa 0,5cm. Cuocere a 160 °C per 10/12 minuti.

**Croccante yin-yang:** In una casseruola pesare l'acqua e lo zucchero semolato. A parte pesare il sesamo bianco, il sesamo nero, la grue di cacao e scaldare in forno a microonde. Portare a bollire acqua e zucchero e inserire la granella. Rimestare fino a sabbare il tutto. Una volta sabbata la granella, unire la copertura fondente Belcolade di tipo Origins Vietnam 73 e l'olio di semi di girasole. Mescolare il tutto fino a creare un composto omogeneo e stendere un velo sottile sul biscotto precedentemente cotto.

**Lemon grass:** Pesare l'acqua per l'infuso e portare a bollire, inserire la lemon grass e mixare il tutto. Lasciare in infusione. Unire lo zucchero invertito e poi lo zucchero semolato e l'acido citrico. Filtrare, scaldare leggermente e unire la gelatina. Dressare in stampi di silicone a sfera piccola e abbattere di temperatura.

**Mango e zenzero:** Pesare l'amido di riso e lo zucchero. Creare una pastella omogenea con la polpa di mango, inserirla in una casseruola e unire lo sciroppo di glucosio.

Portare il composto a 85 °C, unire la gelatina e l'estratto di zenzero. Dressare fra due anelli aventi diametro esterno 16cm, diametro interno 10cm, altezza 3cm e abbattere di temperatura.

**Sfoglia Croccante Vietnam 73:** Fondere della copertura Belcolade di tipo Origins Vietnam 73. Stendere su un foglio di carta da forno e abbattere leggermente di temperatura. Coppare un anello di diametro esterno 16cm e diametro interno 10cm. In una casseruola pesare l'acqua lo zucchero e portare a bollire. Versare lo sciroppo bollente sui tuorli e montare. A parte creare una ganache con la copertura Belcolade di tipo Origins Vietnam 73 e l'acqua. Unire i due composti per creare una mousse.

**Glassa fondente:** In una casseruola pesare l'acqua, il glucosio e stemperare. A parte pesare lo zucchero semolato e la pectina, inserirli a pioggia nella casseruola e rimestare. Portare il tutto a 105 °C e unire il cacao e la copertura Belcolade di tipo Origins Vietnam 73. Una volta stemperata aggiungere la gelatina.

Stendere un velo sottile di mousse sull'inserimento al mango e inserire le semi sfere sfere di lemon grass. Coprire il tutto con la mousse e abbattere di temperatura. Sformare l'anello ottenuto e apporre la lamina di cioccolato. Nello stampo ad anello in silicone, dressare la mousse fondente. Inserire nello stampo con la mousse l'anello che rappresenta il cuore al mango, zenzero e citronella. Chiudere con il biscuit fondente e abbattere di temperatura. Una volta abbattuta sformare dallo stampo e glassare. Decorazioni in isomalto e placchette di cioccolato.

# Torta Hanoi

Alessandro Tiscione

08/05/1988

Roma (RM)



# Torta Hanoi

La mousse al Vietnam 73 e mango alternata dagli strati di gelèe di frutta esalta il gusto acido e fruttato del cioccolato. Il cremoso al mascarpone e vaniglia accentua l'aroma della vaniglia già presente nel cioccolato, la ganache al Lait Caramel dona un tocco di dolcezza. Ad impreziosire la torta esteticamente un fiore realizzato in zucchero isomalto.

## Mousse Vietnam 73 e mango

Tuorli	90 g
Purea di mango	75 g
Scorza d'arancia grattugiata	1 g
Zucchero semolato	75 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>250 g</b>
Panna semi-montata	550 g

## Gelatina mango e lime

Purea di mango	250 g
Zucchero semolato	75 g
Zeste di lime	5 g
Gelatina oro	8 g

## Cremoso mascarpone e vaniglia

Crema inglese	300 g
Mascarpone	250 g
Bacelli di vaniglia	2 pz
Gelatina oro	8 g

## Ganache al cioccolato Lait Caramel

Panna 35% mg	125 g
Zucchero invertito	12, 5 g
<b>Belcolade Lait Caramel</b>	<b>250 g</b>
Burro fresco	25 g

## Gelèe fragola e cassis

Purea di cassis	250 g
Purea di fragole	250 g
Zucchero semolato	50 g
Gelatina oro	9 g

## Crocante di cereali al Vietnam 73 e grue' di cacao

<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>150 g</b>
Cereali	125 g
Grue' di cacao	25 g

## Biscuit cioccolato Vietnam 73

<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>250 g</b>
Zucchero semolato	220 g
Burro	250 g
Uova intere	236 g
Farina	70 g
Baking	4 g

## Glassa Vietnam 73

Panna 35% mg	75 g
Ciocolato Lait Caramel	38 g
Glassa neutra	300 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>68 g</b>
Polvere d'oro metallizzata	3 g

## Procedimento

**Mousse Vietnam 73 e mango:** cuocere a bagnomaria i primi 4 ingredienti fino a raggiungere la temperatura di 82°C c, poi montare in una piccola planetaria media velocità fino a raggiungere la temperatura di 30°C c. Nel frattempo sciogliere il cioccolato a 40-45°C. Amalgamare delicatamente alla massa 1/3 di panna semi-montata, poi il cioccolato fuso, quindi la panna rimasta. La crema deve presentarsi lucida e omogenea.

**Gelatina mango e lime:** scaldare la purea con lo zucchero. Unire la gelatina reidratata e colare.

**Cremoso mascarpone e vaniglia:** preparare la crema inglese alla vaniglia, unirvi la gelatina e versare sopra al mascarpone. Amalgamare bene.

**Ganache al cioccolato Lait Caramel:** scaldare la panna con gli zuccheri, versare sulla copertura tritata emulsionare, e a 40°C unire il burro.

**Gelèe fragola e cassis:** scaldare la purea con lo zucchero. Unire la gelatina reidratata e colare.

**Crocante di cereali al Vietnam 73 e grue' di cacao:** sciogliere al microonde il noir Vietnam 73. Unire tutti gli ingredienti e far raffreddare a + 4°C.

**Biscuit cioccolato Vietnam 73:** sciogliere il cioccolato, aggiungere lo zucchero ed il burro fuso. Unire le uova poco alla volta ed infine la farina setacciata. Stendere in teglia e cuocere a 170°C.

**Glassa Vietnam 73:** portare a bollore la panna ed incorporare il cioccolato al latte e mescolare finchè si sarà sciolto. Aggiungere la gelatina calda ed infine il noir Vietnam 73, continuando a mescolare. Utilizzare la glassa ad una temperatura di 36-38°C.

Su uno stampo di silicone bivalente colare un primo strato di mousse Vietnam 73 e mango pari a 150 g, porre al centro un biscotto al cioccolato ed abbattere. Una volta fredda la mousse colare 100 g di cremoso mascarpone e vaniglia e abbattere nuovamente. Inserire 100 g di gelatina al mango e lime e passare in abbattitore. Porre al centro della torta un biscotto al cioccolato e colarvi 120 g di cremoso al mascarpone e vaniglia. Abbattere. Colare 100 g di gelatina di fragola e cassis. Abbattere. Colare 100 g di ganache al cioccolato Lait Caramel, poggiarvi sopra il croccante. Abbattere e terminare con la restante mousse al Vietnam 73 fino a riempire lo stampo. Lisciare ed abbattere per poter togliere la torta dallo stampo. Glassare la torta da temperatura negativa e conservare in positivo fino alla temperatura di servizio. Decorare con un fiore in zucchero isomalto.

# TA-MA-CAO

Roberto Mascellaro

16/08/1981

Gravina In Puglia (BA)



# TA-MA-CAO

Vietnam 73 incontra l'acidità del mandarino e il profumo del tabacco.

## Pasta frolla viennese

Burro 82%	140 g
Polvere di mandorla	80 g
Albumi	30 g
Farina macinata a pietra	50 g
Farina macinata a pietra	150 g
Sale fino	5 g
Vaniglia in bacche	2 pz

## Marzapane morbido Vietnam 73

Pasta di mandorla 50%	250 g
Uova intere	300 g
Farina macinata a pietra	40 g
Lievito chimico	6 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>130 g</b>
Burro liquido	70 g

## Cre moso Vietnam 73 e tabacco

Panna 35%	50 g
Late intero	200 g
Tuorli	50 g
Destrosio	30 g
Tabacco non trattato	4 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>122 g</b>

## Pralinato croccante Vietnam 73

Scagliette croccanti	100 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>50 g</b>
Pralinato nocciola	100 g
Burro di cacao	20 g

## Spuma al mandarino

Zucchero semolato	230 g
Succo mandarino	270 g
Succo mandarino	250 g
Gelatina in fogli	16 g
Scorza mandarino	8 g
Olio essenziale	2 g

## Mousse leggera Vietnam 73

Latte intero	200 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>225 g</b>
Gelatina in fogli	2 g
Panna 35%	400 g
Zucchero invertito	30 g

## Glassa lucida al Vietnam 73

Acqua	125 g
Zucchero semolato	130 g
Destrosio	100 g
Latte condensato	125 g
Gelatina in fogli	6 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>100 g</b>
Burro cacao	20 g
Cacao in polvere	40 g

## Procedimento

Procedere a una prima miscela di burro e zucchero a velo, polvere di mandorla e sale. Aggiungere gli albumi e una parte di farina. Amalgamare il tutto e unire la restante farina.

**Marzapane:** montare a nastro le uova con la pasta di mandorla, aggiungerne una parte al cioccolato sciolto con il burro liquido e infine la farina setacciata con il lievito.

**Croccante:** miscelare il cioccolato sciolto con la pasta pralinata e il burro di cacao e infine le scagliette croccanti.

**Cre moso al cioccolato:** fare una infusione con la panna e il tabacco, filtrare, aggiungere i tuorli e il destrosio; procedere come una crema inglese ed emulsionare il tutto con il cioccolato.

**Spuma al mandarino:** fare uno sciroppo con lo zucchero e il succo, unire la gelatina e il restante succo, far gelificare in frigo, poi montare a schiuma in planetaria.

**Mousse al cioccolato:** scaldare il latte, aggiungere la gelatina e fare una emulsione con il cioccolato; quando il composto arriva intorno ai 45°C unire la panna semi-montata, colare nello stampo e abbattere in negativo.

**Glassa al cioccolato:** portare gli zuccheri, l'acqua, il cacao a 180°C e versare sul burro di cacao la gelatina ammollata e il latte condensato. Emulsionare il tutto e raffreddare in frigorifero. All'occorrenza scaldare a 26°C e colare sul dolce ghiacciato.

In un fondo di frolla cotto in bianco costruire l'interno della torta. Spalmare sul fondo della frolla uno strato sottile di pralinato croccante al cioccolato, sistemare su un disco di marzapane morbido al cioccolato, adagiare le semisfere di cre moso al tabacco, versare la spuma al mandarino fino ai bordi di frolla e chiudere con un altro strato sottile di marzapane morbido al cioccolato. Abbattere il tutto. Realizzare la mousse al cioccolato e versarne circa 300gr negli stampi da 20cm e disporre l'inserito al centro incorporandoli alla mousse. Abbattere il tutto, sformare e glassare con la glassa lucida al cioccolato. Decorare la torta.



# Dolci attimi

Diego Bertocchi

10/10/1982

Bologna (BO)



# Dolci attimi

Due strati di biscotto al cioccolato e sablé croccante inframezzati da uno strato di cremoso al cioccolato, uno di mousse alla nocciola e due di marmellata, ricoperti da mousse al cioccolato e spruzzata di cioccolato.

## Biscotto morbido al Vietnam 73

Tuorlo	60 g
Farina di mandorle	20 g
Zucchero a velo	20 g
Albume	90 g
Zucchero semolato	20 g
Cacao in polvere	10 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>20 g</b>
Burro 82%	40 g
Panna da montare 35%	15 g

## Streuzel nocciola

Zucchero di canna	22 g
Farina di nocciole	22 g
Farina debole	22 g
Burro 82%	75 g

## Sablé' croccante Vietnam 73

Streuzel nocciola	75 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>35 g</b>
Feuilletine	35 g
Zucchero di canna	4 g

## Crema inglese di base

Panna da montare	125 g
Latte intero	125 g
Tuorlo	50 g
Zucchero semolato	25 g

Marmellata di albicocche	120 g
--------------------------	-------

## Cremoso Vietnam 73

Crema inglese di base	115 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>45 g</b>

## Mousse inglese alla nocciola

Crema inglese di base	65 g
Pasta nocciola	20 g
Panna da montare 35%	70 g
Granella di nocciola	20 g
Gelatina in polvere	2 g
Acqua calda	10 g

## Mousse inglese Vietnam 73

Crema inglese di base	105 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>110 g</b>
Panna da montare 35%	150 g

## Miscela al cioccolato per pistola

<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>75 g</b>
Burro di cacao	38 g

## Procedimento

**Biscotto morbido al Vietnam 73:** Mettere a montare i tuorli con lo zucchero a velo e la farina di mandorle. Montare gli albumi con lo zucchero semolato. Setacciare il cacao in polvere e contemporaneamente sciogliere il burro e la copertura. Mescolare una piccola parte di albumi con la copertura ed il burro, una volta ottenuto un composto liscio aggiungere la farina di mandorle, lo zucchero a velo e i tuorli d'uovo precedentemente montati, il cacao in polvere e la panna. Terminare aggiungendo delicatamente il resto degli albumi montati. Mettere 147,5 gr di composto in ogni anello (diametro di 18 cm.) e cuocere per 10 min. a 190°C c.

**Streuzel nocciola:** Mescolare nello sbattitore con la foglia lo zucchero di canna, la farina di nocciole, la farina e il burro a cubetti fino a ottenere delle palline. Cospargere in modo regolare su carta da forno e cuocere a 150°C per circa 10 minuti.

**Sablé croccante Vietnam 73:** Tritare lo streuzel alla nocciola nel robot coupe. Aggiungere la copertura precedentemente sciolta poi lo zucchero di canna e mescolare il tutto al robot. Una volta ottenuto un composto pastoso aggiungere a mano la feuilletine. Suddividere il composto in due parti da 74,5 gr ognuno e metterlo in due anelli del diametro 18 cm.. Cuocere a 170°C c per 5 minuti. Dopo la cottura lasciarli negli stampi.

**Crema inglese di base:** Portare a ebollizione la panna con il latte e versare sui tuorli precedentemente mescolati con lo zucchero. Cuocere il tutto a 84/85°C.

**Cremoso Vietnam 73:** Quando la crema inglese è calda, emulsionare alla spatola con il cioccolato sciolto precedentemente. Infine mixare la miscela avendo cura di non incorporare dell'aria.

**Mousse inglese alla nocciola:** Aggiungere la pasta di nocciole alla crema inglese e la gelatina precedentemente sciolta nell'acqua. Dopo aver incorporato per bene gli ingredienti, aggiungere delicatamente la panna montata e la granella di nocciole.

**Mousse inglese Vietnam 73:** Versare la crema inglese calda sulla copertura sciolta ed emulsionare con la spatola. Prima di aggiungere la panna montata stabilizzare, in caso di bisogno, con una piccola parte di panna fino ad arrivare ad una temperatura di 45/50°C, poi aggiungere il resto della panna.

**Miscela al cioccolato per pistola:** Sciogliere gli ingredienti insieme e spruzzare ad una temperatura di 45°C.

Mettere subito il biscotto morbido al cioccolato sopra al sablé affinché aderiscano bene, poi mettere a surgelare. Preparare entrambe le coppie di biscotti. Una volta raffreddato, in un dei due stampi stendere in modo uniforme 60 gr di marmellata di albicocca e mettere a surgelare. Quando la marmellata si è rappsarsa versarci sopra 160 gr di cremoso Vietnam 73%. Adagiare sopra al cremoso l'altra coppia di biscotti precedentemente preparata, con il biscotto al cioccolato a contatto del cremoso. Cospargere con la restante marmellata di albicocche. Coprire la superficie con la mousse inglese alla nocciola. Mettere l'insero a surgelare. Versare 365 gr di mousse inglese Vietnam 73% in un anello del diametro di 20 cm. Togliere l'insero dall'anello e adagiarlo sulla mousse in modo che il croccante arrivi all'altezza dello stampo. Surgelare. Finitura: Togliere la torta dall'anello e spruzzarla con la miscela al cioccolato. Decorare la torta con gocce di glassa al cacao, un ricciolo di cioccolato, una foglia al cioccolato colorata di oro, alcuni pezzetti di albicocca disidratata, una nocciola caramellata e un foglio di oro.



# Vietnam 73 mandorla e frutti esotici

Mariano Dileo

19/01/1984

Firenze (FI)



# Vietnam 73 mandorla e frutti esotici

Connubio tra l'acidità di Vietnam 73 con la dolcezza della mandorla e la freschezza del mango.

## Mousse al Vietnam 73

Zucchero semolato	130 g
Acqua	47 g
Tuorlo d'uovo	180 g
Vietnam 73	275 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>445 g</b>
Burro	95 g

## Glassa lucida al cioccolato

Acqua	150 g
Panna fresca 35%mg	750 g
Zucchero semolato	1080 g
Gelatina in fogli	40 g
Cacao in polvere	250 g
Acqua	200 g

## Cremoso al mango

Purea di mango	250 g
Purea passion fruit	125 g
Zucchero semolato	85 g
Gelatina in fogli	15 g
Panna fresca 35% mg	250 g
Vaniglia in bacche	2 pz

## Gelée al frutto della passione e vaniglia

Purea di mango	250 g
Purea passione fruit	125 g
Zucchero semolato	60 g
Acqua	60 g
Vaniglia bourbon	4 pz

## Biscotto alla mandorla profumato al kalamansi

Zucchero a velo	240 g
Mandorle in polvere	200 g
Mandorle amare in polvere	80 g
Albume d'uovo	360 g
Zucchero semolato	120 g
Zest di kalamansi	4 pz
Crumble alla mandorla	100 g

## Feulletine croccante mandorla e Vietnam 73

Pasta di mandorle 100%	200 g
<b>Belcolade Origins Vietnam 73</b>	<b>130 g</b>
Corn flakes	60 g

## Procedimento

Mousse al cioccolato: preparare una pate a bombe con zucchero tuorlo e acqua, semi montare la panna e fondere il cioccolato con il burro a 45° C. Incorporare una parte di panna nella pate a bombe, poi la miscela cioccolato e burro infine la restante panna.

Glassa al cioccolato: bollire la prima parte di acqua con la panna e lo zucchero, unire il cacao setacciato, riportare a bollore, sciogliervi la gelatina precedentemente reidratata in acqua fredda, emulsionare e versare sul cioccolato. Filtrare e conservare per 24h a +3°C.

Cre moso al mango: pastorizzare a 85°C la purea di mango, lo zucchero e le uova intere. Sciogliervi la gelatina ammorbidita e raffreddare a 30° C. Incorporare il burro morbido, emulsionare e incorporare la brunoise di mango.

Gelée al frutto della passione: riscaldare la purea di frutto della passione con lo zucchero e la polpa di vaniglia. Sciogliervi la gelatina ammorbidita e colare nello stampo idoneo.

Biscotto alla mandorla profumato al kalamansi: montare a neve gli albumi con lo zucchero semolato, unire lo zucchero a velo ed infine la polvere di mandorla e le zest di kalamansi. Stendere in una teglia da pasticceria e cuocere in forno a 180°C per 10 min circa.

Feulletine croccante mandorla e cioccolato: fondere i due cioccolati a bagnomaria, unirvi la pasta di mandorla e i corn flakes sbriciolati, stendere sul biscotto alla mandorla con l'aiuto di una scatolina, conservare in frigo fino al momento dell'assemblaggio.

Inserire in uno stampo 350 g di mousse al cioccolato, il disco di biscotto alla mandorla, 200g di gelée e 200g di bavarese alternati tra loro da 6 strati finissimi di cioccolato Vietnam 73.

Infine 300 g di mousse al cioccolato e il secondo disco di biscotto alla mandorla con 130 g di feulletine croccante a chiudere la torta. (Montaggio inverso).

Per concludere glassaggio al cioccolato e decorazione con Vietnam 73.

