La ricetta del pasticcere: il cioccolatino Cremy di Fabrizio Galla

evid-6df0f619

Piemontese doc con la ristorazione nel dna e una carriera brillante tra premi, esperienze internazionali e collaborazioni di pregio, oggi scommette con un locale tutto suo. E suggerisce ai lettori di Mixer e Mixerplanet la ricetta del cioccolatino Cremy.

LA RICETTA: Creamy il cioccolatino

INGREDIENTI

per 6 stampi praline da 5 g

per la camicia:

- cioccolato al latte sciolto a 45°C e temperato a 29°C g 5000

per la ganache alla crema al whisky:

- cioccolato al latte 38% sciolto a 45°C g 1125
- miele di acacia scaldato a 35°C g 720
- crema al whisky g 330 ?whisky g 100 ?alcool 95° g 100

PROCEDIMENTO

Montaggio

Camicia Scaldare con un phon uno stampo in policarbonato; versare con una sacca da pasticceria il cioccolato fino a riempire gli stampi, quindi batterlo per eliminare eventuali bolle d’aria, infine svuotare battendo con un raschietto sul lato dello stampo per far scendere in modo uniforme il cioccolato. Attendere la cristallizzazione della camicia.

Ganache Inserire nel cutter il cioccolato e il miele, far girare il mixer con lama liscia a media velocità, versare in tre volte gli alcool miscelati in precedenza. Togliere la ganache dal mixer e versarla in un contenitore; lasciare raffreddare a temperatura ambiente fino a 30/31°C, mescolando con un cucchiaio per ottenere una temperatura uniforme. Mettere in una sacca da pasticceria con bocchetta liscia la ganache e riempire fino a 1 mm dal bordo dello stampo. Riservare i cioccolatini nello stampo in frigorifero a 15°C con umidità controllata al 60% e far cristallizzare per almeno 12 ore prima di chiudere lo stampo, avendo cura di scaldare leggermente con il phon prima di versare il cioccolato. Ultimare con una striscia di cioccolato sul lato corto dello stampo, sovrapporre un foglio di plexiglass quindi stendere con la spatola fino a distribuire uniformemente su tutto lo stampo.

Conservazione: 120 giorni

Fabrizio Galla: “Stupisco tutti con dolci straordinariamente buoni”