



CIOCCOLATO AREATO | SPONGE DI FAVE DI TONKA | PRALINE AL SALE-CARAMELLO

Ricetta per 10 persone

Cioccolato areato

- Valrhona Copertura
Dulcey in grani 32% 500 g
- Olio di girasole 100 ml
- Premium Sale affumicato
di ginepro danese 3 g

Sponge di fave di Tonka

- Zucchero fino cristallizzato 100 g
- Uova 5 pz
- Farina bianca 15 g
- Cacao in polvere 15 g
- Mandorle, macinate 100 g
- Premium Murray River Sale 4 g
- Premium Fave di Tonka

Praline al sale-caramello

- Praline vuote, fondente 40 pz
- Car ma Copertura
Ruby Rubina 40% a gocce 600 g
- Zucchero fino cristallizzato 145 g
- Burro 45 g
- Panna intera 60 ml
- Carma Copertura 70% 35 g
- CarmaMilk Des Alpes 35% 120 g
- Carma Dark Venezuela 70% 120 g
- Panna intera 250 ml

Preparazione

Cioccolato areato

Cuocere il cioccolato insieme al sale fino a quando si scioglie. Versare la massa in una bottiglia Kisag da 1 litro. Riempire a poco a poco con 4 capsule Kisag, sempre agitando fortemente. Lasciare riposare per cinque minuti. Di seguito, versare nella forma desiderata e conservare al fresco.

Sponge di fave di Tonka

Mescolare le mandorle tritate finemente con i restanti ingredienti fino a ottenere una massa liscia. Passare attraverso un colino fino in un apparecchio Kisag da 0,5 litro.

Riempire i bicchieri da caffè monouso per un terzo con la massa e cuocere per 40–50 secondi a 900 Watt nel forno a microonde. Lasciare raffreddare con l'apertura verso il basso.

Praline al sale-caramello

Prima di tutto caramellare lentamente lo zucchero. Aggiungere il burro, poi, la panna e il cioccolato. Lavorare fino a ottenere una massa liscia e lasciare raffreddare a temperatura ambiente. Per la ganache cuocere la panna e aggiungere le due varietà di cioccolato. Mescolare e dopo cinque minuti aggiungere la salsa di caramello-cioccolato. Creare una ganache lucida e conservare al fresco per alcune ore. Prima di utilizzarla, montare nuovamente con un frullatore. Riempire le praline vuote con la ganache e lasciare cristallizzare con il cioccolato Ruby per alcune ore.

