

Corso di pasticceria



Delizie in un boccone



in collaborazione con



e il Maestro Pasticciere **Davide Omodei**

Lunedì 6 Febbraio 2017
DolceCasa cameo - Via Ugo la Malfa 30 - Desenzano del Garda (BS)



TARTUFI AL RUM

INGREDIENTI

100 gr di panna fresca
200 gr di cioccolato fondente 55%
1/2 fialetta di Aroma Rum PANEANGELI
Codette al cioccolato PANEANGELI
Cioccolato temperato 65% per finitura

PREPARAZIONE

Scaldare la panna fresca a 70°C, unire il cioccolato sminuzzato e fare sciogliere amalgamando con un cucchiaino. Far raffreddare il composto e unire il rum. Attendere ancora che il composto si rapprenda e, con una sacca da pasticceria, formare i tartufi. Lasciare riposare al freddo, e passarli poi nelle codette al cioccolato.

GANACHE AL LIMONCELLO

INGREDIENTI

50 gr di panna fresca
120 gr di cioccolato bianco
10 gr di glucosio PANEANGELI
20 gr di limoncello
1/2 fialetta di Aroma Limone PANEANGELI

PREPARAZIONE

Scaldare la panna fresca a 70°C con il glucosio, unire il composto al cioccolato sminuzzato e farlo sciogliere amalgamando con un cucchiaino, incorporare poi il liquore e l'aroma e far raffreddare.

Per involucro del cioccolatino: cioccolato fondente temperato 65%



QUADRATI PASTA DI MANDORLE

INGREDIENTI

Marzapane PANEANGELI
Cioccolato fondente 65%
Mandorle affettate PANEANGELI
Granella di nocciole PANEANGELI
Gherigli di noce
Cioccolato bianco

PREPARAZIONE

Tagliare a quadretti la pasta di mandorle, rivestirli con il cioccolato fondente 65% e decorare ogni quadretto con mandorle affettate o un gheriglio di noce. Decorare la superficie con del cioccolato bianco fuso.

ROCHER

INGREDIENTI

100 gr di cioccolato al latte
Glassa al cacao PANEANGELI
50 gr di Granella di nocciole PANEANGELI

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato e unirvi la frutta secca in granella, infine la glassa sciolta. Dare le forme volute e fare rapprendere.

ROCHER ai frutti

INGREDIENTI

100 gr di cioccolato bianco
10 gr di olio di arachidi
20 gr di granella di nocciole PANEANGELI
20 gr di di Mirtilli / Fragole liofilizzate PANEANGELI

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato e unirvi la frutta secca in granella e quella liofilizzata, ed infine l'olio. Dare le forme volute e fare rapprendere.



GELEE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

250 gr di latte
3 gr di agar agar
30 gr di zucchero semolato
30 gr di Glucosio PANEANGELI
60 gr di cioccolato 70%

PREPARAZIONE

Riscaldare il latte a 45°C, aggiungere, mescolando con la frusta, la miscela di zucchero, glucosio e agar agar e portare a bollore.
Versare il composto sul cioccolato ed emulsionare bene la miscela. Versare negli stampi e lasciare raffreddare.

CANDELE DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

200 gr di granella di nocciole PANEANGELI
20 gr di olio di arachidi
500 gr di cioccolato bianco temperato
50 gr di burro di cacao fuso
1 Bacca di Vaniglia PANEANGELI
Marzapane PANEANGELI
Colori PANEANGELI

PREPARAZIONE

Incorporare la granella di nocciole al cioccolato bianco temperato, unire successivamente l'olio e in un secondo tempo il burro di cacao fuso tiepido (28° circa). Colare il composto in tubi di acetato e lasciar rapprendere fino ad indurimento completo.
Scartare le candele di cioccolato e decorarle con un pezzo di marzapane colorato e modellato a forma di fiamma ed alcune gocce di cioccolato bianco.