

CIOCCOLATO IN CINQUE CONSISTENZE CON SEMIFREDDO DI LIQUIRIZIA

Ingredienti:

Per il biscuit Sacher:

- 450	g	pasta di mandorle
- 275	g	tuorli
- 160	g	uova
- 175	g	zucchero a velo
- 140	g	farina 00
- 140	g	polvere di cacao
- 410	g	albume
- 220	g	zucchero semolato



Sablé chocolat e fleur de sel:

- 185	g	burro
- 75	g	zucchero a velo
- 5	g	fleur de sel
- 75	g	farina di mandorle
- 30	g	tuorli
- 165	g	farina 00
- 100	g	cioccolato fondente

Per il semifreddo di liquirizia:

- 230	g	zucchero
- 5	cucchiari	acqua
- 10		tuorli
- 20	g	Liquirizia in polvere
- 600	g	panna montata

Per il strato di cioccolato:

-	q.b.	cioccolato temperato
---	------	----------------------

Per la mousse au chocolat:

- 200	g	cioccolato fondente
- 50	g	cioccolato al latte
- 60	g	tuorli
- 1		uovo
- 80	ml	rhum
- 650	g	panna fresca

Per la cialda:

- 50	g	zucchero
- 50	g	burro
- 40	g	farina
- 10	g	polvere di cacao
- 50	g	albume

Preparazione:

Per il biscuit Sacher:

Ristorante Oliver Glowig



- montare con frusta la pasta di mandorle, tuorli, uova e zucchero a velo
- aggiungere farina e polvere di cacao e delicatamente l'albume con lo zucchero semolato montato

Sablé chocolat e fleur de sel:

- montare burro e zucchero a velo a pommade e aggiungere tuorli alla volta
- aggiungere farina di mandorle e farina
- aggiungere cioccolato fondente temperata e alla fine fleur de sel
- pressare con sacca poche forme rettangolare da 10x2,5 cm
- tagliare i bordi con coltello e cucinare a 150°C

Per il semifreddo di liquirizia:

- bollire 180 g di zucchero con l'acqua a 121°C
- montare 50 g di zucchero con i tuorli a bagnomaria e aggiungere lo sciroppo
- montare a freddo e aggiungere liquirizia
- aggiungere la panna montata

Per il strato di cioccolato:

- fondere a 55/60°C
- portare con due spatole a 28°C
- mantenere a 28/29°C – non sopra di 30°C!!!
- stendere il cioccolato sulla pellicola, lasciarlo raffreddare e tagliare alla grandezza richiesta

Per la mousse au chocolat:

- fondere le cioccolate
- aggiungere tuorli, uovo e rhum
- alleggerire con panna montata

Per la cialda:

- realizzare un burro pommade e aggiungere lo zucchero, poi farina e polvere di cacao
- incorporare alla volta le albume liquide
- conservare a freddo
- stendere la pasta sul Siltpat e cucinare a 170°C

- montare in piatto come segue: Sacher, sablé, semifreddo, strato di cioccolato, mousse e cialda