

Ricette GLICERINA

Una ricetta originale dell'École Valrhona



Ganache glacée Azélia Castagna

80 g	Panna UHT 35%
35 g	Glucosio DE60
80 g	COPERTURA AZELIA 35%
160 g	Crema di marroni
160 g	Pasta di castagne
5 g	Whisky
10 g	Glicerina SOSA

Riscaldare la panna, il glucosio e la glicerina.
Versare sul cioccolato Azélia, la panna e la pasta di castagne per creare un'emulsione.
Aggiungere il whisky.
Conservare.

Suggerimento: Questa ricetta è da utilizzare con entremets gelato o altri prodotti gelato.

Ganache per cornice Caramélia con glicerina

460 g	Panna UHT 35%
70 g	Glucosio DE60
905 g	COPERTURA CAMELIA 36% (GOURMETS)
15 g	BURRO DI CACAO
22 g	Glicerina SOSA

Riscaldare la panna con il glucosio a 60/65 °C, versarne metà sul cioccolato e sul burro di cacao parzialmente fuso.
Mescolare con una spatola, aggiungere il resto della panna e la glicerina e mescolare per perfezionare l'emulsione.
Versare la ganache ad una temperatura di 32/34 °C in una cornice precedentemente incollata su un foglio chitarra rivestito di copertura.
Lasciare cristallizzare per 24-36 ore a 16/18 °C e 60% di igrometria.
Eliminare la cornice, chablonner e ritagliare della forma desiderata.
Finire la cristallizzazione (ove necessario) e rivestire.