



CALLEBAUT®  
BELGIUM 1911

# FESTE GGIAMO **LA PASQUA** INSIEME



# Chocolate Academy

La Chocolate Academy™ Milano è la scuola professionale dedicata al cioccolato fondata nel 2017 da Barry Callebaut, azienda leader mondiale nella produzione di cacao e di cioccolato.

Diretta oggi dal maître chocolatier Alberto Simionato, la Chocolate Academy™ è una scuola in cui i professionisti a tutti i livelli possono apprendere e approfondire tutte le tecniche nell'ambito del cioccolato.

L'Academy infatti offre spazi moderni e all'avanguardia dove respirare la cultura del cacao, migliorare le proprie abilità nell'uso del cioccolato, e conoscerne tutte le tendenze, tecniche e ricette.

Dalle basi della cioccolateria alla pasticceria più innovativa, i corsi della Chocolate Academy™ Milano garantiscono una formazione approfondita su una vasta gamma di preparazioni a base di cioccolato, con un focus particolare sul gelato al cioccolato. Dall'esperienza Callebaut, nella Chocolate Academy™ Milano, ha sede infatti il primo ChocoGelato Lab, un centro di eccellenza internazionale esclusivo dedicato all'incontro del mondo del cioccolato con la gelateria artigianale italiana.

Le ricette che seguono nascono dalla creatività e dalla collaborazione del nostro team di Chef.

**Un'esperienza  
unica  
per celebrare  
il cioccolato  
artigianale**



L'artigianalità è di casa alla nostra Chocolate Academy™, che da sempre è vicina agli Chef e offre loro soluzioni funzionali per esprimere il loro talento al meglio. Che tu stia muovendo i primi passi o sia un professionista navigato, da noi troverai gli strumenti necessari per portare la tua azienda al successo.

I centri Chocolate Academy™ sono il punto di riferimento per gli artigiani di tutto il mondo, che qui possono trovare **le competenze e gli ingredienti** più indicati per i progetti che hanno in mente, oltre a tante ispirazioni sempre nuove e occasioni di formazione per crescere. Offriamo un'estesa rete di contatti e di persone che ti aiuteranno a realizzare i tuoi sogni e aspirazioni nel mondo del cioccolato, portando il tuo progetto al successo.

Con oltre 25 centri Chocolate Academy™ in tutto il mondo, di cui 10 in Europa occidentale, da noi potrai trovare un grande team di Chef esperti pronti a condividere con te **il loro bagaglio di competenze e conoscenze nel campo del cioccolato.**



### Con noi il tuo cioccolato diventa sostenibile

Scegliendo la nostra esclusiva linea di cioccolati per dar vita alle tue creazioni pasquali, sceglierai di sostenere e aderire al programma Cocoa Horizons, che lavora per promuovere la sostenibilità del cioccolato.



### Con noi il tuo talento brilla

A Pasqua vuoi stupire? Scopri il nostro ricettario pasquale creato sulla base dei nuovi trend di mercato. Grazie alle nostre tecniche creative e alla qualità dei nostri prodotti la tua vetrina spiccherà.

## Scopri le 3 PRINCIPALI TENDENZE alla base delle ricette proposte!

# 87%

delle persone che festeggia la Pasqua sceglie prodotti a base di cioccolato e dolci a tema pasquale\*

\*Dati ottenuti dalla National Confectioner Association

# 69%

dei consumatori europei ricercano esperienze di cioccolato nuove e sorprendenti\*

\*Dati ottenuti da Qualtrics

# 58%

dei consumatori vorrebbero trovare il proprio prodotto preferito proposto in una veste premium\*

\*Dati ottenuti da Barry Callebaut

# Tendenze Pasqua 2024

La Pasqua di certo rientra tra le festività classiche e irrinunciabili, ma chi l'ha detto che l'offerta di prodotti non possa rinnovarsi? I nostri Chef della Chocolate Academy™ hanno messo a punto un ricettario che racchiude proposte esclusive e innovative ispirate alle principali tendenze del mercato, per reinterpretare in chiave contemporanea la tradizione pasquale. Preparati a stupire!



# 64%

dei consumatori globali vorrebbero trovare dei prodotti più personalizzati e in linea con il proprio stile di vita\*

\*Dati tratti da Innova

# 20%

è quanto i consumatori sono disposti a spendere in più per un **prodotto personalizzato\***

\*dati tratti da Deloitte



### Stile di vita olistico

Per il consumatore di oggi il prodotto ideale è **buono, sostenibile e nutriente**: un prodotto ispirato da un marchio trasparente, che rispetta l'ambiente e la vita e con un'etichetta pulita, con pochi ingredienti e chiara.



### Una nuova idea di eccellenza

I consumatori tendono a scegliere prodotti di **qualità superiore**, che si distinguono per **gusto e qualità** e che sono disposti a pagare un prezzo superiore se il valore aggiunto viene chiaramente percepito. Nonostante l'inflazione e l'aumento del costo della vita, i consumatori continuano a scegliere prodotti di elevata qualità per sé o da regalare.



### L'anima gemella

I consumatori scelgono prodotti che sembrano **pensati per loro** e che li facciano **sentire speciali**. Per far breccia nel cuore del cliente, il prodotto deve essere capace di comunicare l'identità e lo stile del suo consumatore e narrarlo attraverso gusto, colore e decorazioni.



**Le  
ricette**

# Torta semifreddo Doppia Nocciola

dosi per 6 torte



## Mousse Doppia Nocciola

Ingredienti	Quantità
<b>Crema Doppia Nocciola Callebaut</b>	683 g
Panna liquida	500 g
Panna semimontata	1100 g
gelatina 170 bloom	20 g
acqua	102 g
<b>TOTALE</b>	<b>2400 g</b>

### Procedimento:

1. Idratare la gelatina con l'acqua.
2. Semimontare la panna.
3. Scaldare la crema e la panna a 45°, aggiungere la gelatina reidratata.
4. Unire la panna semimontata e miscelare delicatamente il composto con un mestolo.

## Glassa Doppia Nocciola

Ingredienti	Quantità
Zucchero	232 g
Glucosio 44 DE	232 g
Acqua	214 g
Gelatina 170 bloom	18 g
Acqua	90 g
<b>Crema W2 Callebaut</b>	<b>178 g</b>
<b>Crema Doppia Nocciola Callebaut</b>	<b>238 g</b>

### Procedimento:

1. Unire in un pentolino acqua, zucchero e glucosio, portare a primo bollore ed unire alla crema.
2. Lasciar riposare il composto per 3-5 minuti aggiungere la gelatina fusa ed emulsionare con un minipimer.
3. Utilizzare la glassa a 32-38°C. sulle torte congelate a -18°C.

## Cre moso alla vaniglia

Ingredienti	Quantità
Latte	520 g
Panna	130 g
Tuorli	117 g
Destrosio	78 g
Sciroppo di glucosio	78 g
Vaniglia	1,3 g
<b>Crema W2 Callebaut</b>	<b>364 g</b>
Gelatina 170 bloom	9 g
Acqua	26 g
<b>TOTALE</b>	<b>1320 g</b>

### Procedimento:

1. Portare a 85° i primi sei ingredienti.
2. Versarli sulla crema w2 e lasciar raffreddare.
3. quando il cremoso avrà raggiunto i 50° aggiungere la gelatina previamente idratata ed emulsionare.

## Biscotto alle mandorle leggero al cioccolato

Ingredienti	Quantità
Zucchero a velo	244 g
Polvere di mandorle	244 g
Uova intere	203 g
Tuorli	103 g
Farina	138 g
Cacao 22-24	57 g
Albume	448 g
Zucchero	163 g
<b>TOTALE</b>	<b>1600 g</b>

### Procedimento:

1. Montare gli albumi con lo zucchero.
2. Montare la polvere di mandorle con le uova e i tuorli aggiungere la farina e il cacao setacciati insieme.
3. Aggiungere un pò di albume e amalgamare.
4. Stendere su tappetino in silicone.
5. Cuocere a 200-220°C per 9 minuti.



### Montaggio:

- Sul fondo di un anello da 14 cm di diametro disporre un biscotto alle mandorle.
- Dosare 220 g di cremoso alla vaniglia e coprirlo con un'altro biscuit. Congelare.
- Dosare circa 400 g di mousse su un anello da 16 cm di diametro e inserire l'interno fatto con i biscuit e il cremoso, congelare..
- Scaldare la glassa a 32° ed emulsionarla con un minipimer. Usarla sulla torta congelata a -18°C.

# Bicchierino Cocco 811

ricetta per 20 bicchierini



## Mousse Fondente 811

Ingredienti	Quantità
Crema 811 Callebaut	240 g
Panna liquida	560 g
TOTALE	800 g

### Procedimento:

1. Con l'aiuto di una frusta miscelare la panna con la crema.
2. Mettere in planetaria e montare per 4/5 minuti a velocità media.

## Cre moso al cocco

Ingredienti	Quantità
Crema W2 Callebaut	193 g
Polpa di cocco	193 g
Gelatina 170 bloom	2,3 g
Acqua	12 g
TOTALE	400 g

### Procedimento:

1. Scaldare metà della polpa di cocco a 40°C, aggiungere la gelatina idratata e miscelare bene.
2. Versare sulla crema, aggiungere la rimanente polpa a temperatura ambiente ed emulsionare bene.

## Crumble al cocco

Ingredienti	Quantità
Cocco rapè	114 g
Farina	114 g
Burro	85 g
Zucchero di canna	142 g
Cacao	23 g
Acqua	23 g
TOTALE	501 g

### Procedimento:

1. Far sabbare in planetaria con la foglia la farina con il burro freddo a cubetti.
2. Aggiungere tutti gli altri ingredienti fino ad ottenere una massa compatta.
3. Schiacciare il composto attraverso un setaccio a maglia grossa e cuocere a 160° per 22 minuti.

### Montaggio:

- Mettere sul fondo del bicchiere 20 grammi di crumble.
- Adagiarsi sopra un dischetto di cioccolato della misura del bicchiere.
- Dosare 40 grammi di mousse e raffreddare bene.
- Dosare 20 grammi di cremoso e raffreddare.
- Decorare con il dischetto di cioccolato forato.



**BAKE IN COLOUR**  
WITH CHOCOLATE CREMAS

AVAILABLE IN SIX FLAVOURS

Cremas are perfect for spreading, piping, injecting, flavouring, filling and decorating in a wide range of post-baking applications.

- SUPERIOR TASTE
- FROM ALL NATURAL INGREDIENTS
- CREAMY AT ROOM TEMPERATURE
- READY-TO-USE

**CALLEBAUT**  
BELGIUM 1911

**THE W2.**  
BORN IN 1911.  
BORN SMOOTH.  
BORN TO COMFORT.  
BORN TO MELT.  
BORN TO BE LOVED.  
**BORN FOR CHEFS.**

**BORN ORIGINAL**

KEEP CRAFTING WITH  
THE ORIGINAL TASTE OF BELGIUM

# Torta Oro Tropicale

dosi per 6 torte



## Mousse Gold

Ingredienti	Quantità
<b>Crema Gold Callebaut</b>	683 g
Panna liquida	500 g
Panna semimontata	1100 g
gelatina 170 bloom	20 g
acqua	102 g
<b>TOTALE</b>	<b>2400 g</b>

### Procedimento:

1. Idratare la gelatina con l'acqua.
2. Semimontare la panna.
3. Scaldare la crema e la panna a 45°, aggiungere la gelatina reidratata.
4. Unire la panna semimontata e miscelare delicatamente il composto con un mestolo.

## Glassa Gold

Ingredienti	Quantità
Zucchero	241 g
Glucosio 44 DE	241 g
Acqua	160 g
Gelatina 170 bloom	19 g
Acqua	93 g
<b>Crema Gold Callebaut</b>	<b>495 g</b>
Curcuma	1,2 g
<b>TOTALE</b>	<b>1250 g</b>

### Procedimento:

1. Unire in un pentolino acqua, zucchero e glucosio, portare a primo bollore ed unire alla crema.
2. Lasciar riposare il composto per 3-5 minuti aggiungere la gelatina fusa e la curcuma\* ed emulsionare con un minipimer.
3. Utilizzare la glassa a 32-38°C. sulle torte congelate a -18°C.

\* La curcuma è opzionale e serve a dare un colore più brillante alla glassa.

## Cre moso esotico

Ingredienti	Quantità
Mango	110 g
Passion fruit	110 g
Banana	221 g
Gelatina 170 bloom	8 g
Acqua	40 g
<b>Crema W2 Callebaut</b>	<b>589 g</b>
<b>TOTALE</b>	<b>1079 g</b>

### Procedimento:

1. Idratare la gelatina con l'acqua.
2. Scaldare la polpa di banana a 38° e aggiungere la gelatina precedentemente idratata.
3. Aggiungere la crema riscaldata a 40° e le rimanenti polpe.
4. Emulsionare bene con un minipimer.



## Biscotto alle mandorle

Ingredienti	Quantità
Uova	438 g
Polvere di mandorle	317 g
Zucchero invertito	60 g
Albumi	302 g
Zucchero	249 g
Farina debole	151 g
Burro	83 g
<b>TOTALE</b>	<b>1600 g</b>

### Procedimento:

1. Miscelare uova, zucchero invertito e polvere di mandorle con un cutter.
2. A parte, montare gli albumi con lo zucchero.
3. Fondere il burro e incorporare una piccola parte del primo composto.
4. Unire un pò di albume montato al primo composto e miscelare bene.
5. Infine tutto l'albume rimasto e la farina setacciata.
6. stendere su tappetino in silicone e cuocere a 200-220°C per 9 minuti.

### Montaggio:

- Sul fondo di un anello da 14 cm di diametro disporre un biscotto alle mandorle.
- Dosare 180 g di cremoso esotico e coprirlo con un'altro biscotto congelare.
- Dosare circa 400 g di mousse su un anello da 16 cm di diametro e inserire l'interno fatto con i biscotto e il cremoso esotico, congelare.
- Scaldare la glassa a 32° ed emulsionarla con un minipimer. Usarla sulla torta congelata a -18°C.



# Stecco Ruby

Ricopertura soft Ruby e gelato al cioccolato bianco con pepite di lampone

## Ricopertura soft Ruby

Ingredienti	Quantità
Crema RB1 Callebaut	250 g
Ice Chocolate RB1 Callebaut	250 g
Paillette Feulletine Callebaut	70 g
TOTALE	570 g

## Pepite al lampone

Abbatere a -40°C i lamponi interi. Velocemente con le mani, oppure con l'aiuto di un batticarne, sgranare per intero il frutto, senza farlo scongelare. Conservare in congelatore fino all'utilizzo.

## Gelato al cioccolato bianco e pepite di lampone

Ingredienti	Quantità
Latte intero UHT	1200 g
Crema W2 Callebaut	800 g
Pepite di lampone (vedi a fianco)	150 g
TOTALE	2150 g

### Procedimento:

- Mescolare (senza scaldare) il latte uht con la crema.
- Mantecare.
- In estrazione variegare con i lamponi congelati.

# Gelato W2, limone e cannella

## Gelato bianco W2

Ingredienti	Quantità
Crema W2 Callebaut	1600 g
Latte intero UHT	2160 g
Succo di limone	240 g
Limone grattugiato	1
Chicchi di caffè macinato	2 g
TOTALE	4000 g

### Procedimento:

Mescolare (senza scaldare) il latte uht con la crema, la scorza di limone e la polvere di caffè. Aggiungere il succo di limone e mettere subito a mantecare. In estrazione variegare con abbondanti biscotti LOTUS sbriciolati. Decorare con biscotti sbriciolati, **Crispearls bianchi Monalisa**, scaglie di cioccolato bianche e scorza di limone verde.



# Smoothie al caramello

Ingredienti	Quantità
Cubetti di ghiaccio	150 g
Latte	100 g
Caffè espresso	1
Crema Gold Callebaut	80 g
TOTALE	330 g

### Procedimento:

Pesare nella campana del blender gli ingredienti seguendo l'ordine di scrittura. Frullare a massima velocità per circa un minuto. Versare in un bicchiere decorato con dei fili di **Crema Gold Callebaut**.

Decorare la superficie con panna montata, biscotti cookies e **Trucoli di cioccolato Gold Monalisa**.





# Cake W2

Dolce da viaggio al caffè con farcitura morbida al cioccolato W2



## Copertura al caffè

Ingredienti	Quantità
Cioccolato W2 Callebaut	400 g
Pasta caffè anidra	20 g
Olio di girasole	20 g
TOTALE	440 g

## Procedimento:

1. Fondere il cioccolato, unire la pasta caffè e l'olio e miscelare con un minipimer.
2. Precristallizzare la miscela a 27°C e utilizzare.

## Finitura e presentazione:

- Farcire il cake con la **Crema W2 Callebaut**.
- Glassare con la miscela precristallizzata di **Cioccolato W2 Callebaut** al caffè.
- Decorare con **Crema W2 Callebaut**, chicchi di caffè in cioccolato e foglie in cioccolato bianco.

## Cake W2

Ingredienti	Quantità
Burro	250 g
Zucchero semolato	200 g
Uova	190 g
Sale	5 g
Zucchero invertito	30 g
Latte	55 g
Caffè Nespresso	15 g
Fecola	70 g
Farina	175 g
Baking	10 g
TOTALE	1000 g

## Procedimento:

1. In planetaria montare il burro a temperatura ambiente con lo zucchero semolato.
2. Separatamente unire le uova a temperatura ambiente con il sale e lo zucchero invertito.
3. Quando la montata di burro risulta spumosa, unire le uova in più riprese.
4. Scaldare leggermente il latte e unirlo al caffè solubile, quindi inserire il composto nella montata. Qualora il composto di burro facesse fatica ad assorbire i liquidi, inserire gradualmente parte delle polveri, alternandole ai liquidi.
5. Unire quindi le polveri (farina, fecola e baking) precedentemente miscelate e setacciate.
6. Ungere bene lo stampo con staccante spray, quindi dosare 430 g di composto.
7. Cuocere in forno ventilato a 170°C per circa 35 minuti.
8. Far raffreddare il cake per almeno 30 minuti a temperatura ambiente prima di rimuovere il tubo centrale dallo stampo, quindi estrarre il cake.



# Rendi più golosa la tua colomba con **Chococubes Callebaut**

Il piacere del puro cioccolato in una nuova forma



I **ChocoCubes Callebaut®** presentano il cioccolato in una forma totalmente nuova che si mantiene inalterata anche dopo la cottura.



## Glasse per colombe



<b>811</b>	Crema spalmabile 811 Callebaut*	300 g
	Cioccolato temperato 811 Callebaut*	700 g
<b>W2</b>	Crema spalmabile W2 Callebaut*	300 g
	Cioccolato temperato W2 Callebaut*	700 g
<b>RB1</b>	Crema spalmabile RB1 Callebaut*	300 g
	Cioccolato temperato RB1 Callebaut*	700 g
<b>GOLD</b>	Crema spalmabile Gold Callebaut*	300 g
	Cioccolato temperato Gold Callebaut*	700 g
<b>DOPPIA NOCCIOLA</b>	Crema spalmabile Doppia nocciola Callebaut*	300 g
	Cioccolato temperato Doppia nocciola Callebaut*	700 g

### Procedimento:

- **1° sistema:** mescolare il cioccolato già temperato con la crema e glassare.
- **2° sistema:** fondere il cioccolato a 45°C, aggiungere la crema spalmabile e pre-cristallizzare tutta la massa a circa 25/25,5°C per la bianca ed il Gold, 26/26,5°C per la Ruby ed il latte, e 27/27,5° per la fondente.





LAVORAZIONI	Quantità	Diam.	Alt.
PASTA FROLLA	50 g	14 cm	3 cm
CAKE MORBIDO ALLA CAROTA	120 g	14 cm	3 cm
CREMOSO MANDORLA SALATA	120 g	14 cm	3 cm
COMPOSTA ALLA CAROTA/ARANCIA	150 g	14 cm	3 cm
MOUSSE MANDORLA	250 g	16 cm	3 cm
GLASSA NEUTRA	238 g		
CAROTE SEMICANDITE	1200 g		
CIOCCOLATO MANDORLA			

# Bianconiglio

## Cake morbido alla carota

Ingredienti	Quantità
Farina gluten free	180 g
Baking	5 g
Sale cutterizzato	3 g
Farina di nocciole	105 g
Zucchero a velo	225 g
Base veg. Estratto carota	225 g
Burro vegetale	125 g
Scorza arancia	10 g
Curcuma fresca	10 g
Arancia candita	112 g

### Procedimento:

Montare l'abume vegetale con lo zucchero a velo. Aggiungere le farine setacciate e gli aromi, infine il burro vegetale semiliquido. Cuocere nel ring di acciaio con la pasta frolla cotta e isolata. Ricoprire con arancia candita cubetti. Cuocere 20 minuti a 170°C Valvola chiusa

## Composta alla carota

Ingredienti	Quantità
Carota fresca	435 g
Estratto di carota	200 g
Succo di arancia	200 g
Zucchero semolato	40 g
Pectina NH	20 g
Amido modificato	5 g
Tremolina	40 g
Zest di arancia	40 g
Curcuma fresca	20 g

### Procedimento:

Cuocere tutti gli ingredienti 2 minuti in microonde coperti con la pellicola. Lasciar raffreddare lasciando la pellicola aderente. Procedere con lo stesso metodo con le carote tagliate con la mandolina.

## Mousse alla mandorla

Ingredienti	Quantità
Latte mandorla non zuccherato	500 g
Mandorla armellina	15 g
Pectina NH	15 g
Agar	10 g
Zucchero semolato	50 g
Pasta di mandorla non tostata	100 g
Albume vegetale	160 g
Zucchero semolato	70 g
Inulina	20 g
Burro di cacao	50 g

### Procedimento:

Mixare molto bene latte mandorla e armelline. Portare a 50°C. Aggiungere pectina agar e zucchero semolato. Portare ad ebollizione. Aggiungere il cioccolato. Mixare. A 40°C aggiungere la massa montata di albume vegetale, zucchero e inulina.

## Sablé

Ingredienti	Quantità
Zucchero a velo	180 g
Burro vegetale	200 g
Farina gluten free	460 g
Amido di mais	20 g
Acqua	80 g
Sale	5 g
Bacca di vaniglia	3 g

### Procedimento:

Ammorbidire il burro in planetaria, aggiungeretutte le polveri. Mescolare e infine aggiungere per ultima l'acqua fino a colorazione. Stendere in sfogliatrice a 2mm altezza. Cuocere a 170°C V.A. Isolare con burro di cacao

## Crema NXT M-LK

Ingredienti	Quantità
Acqua	635 g
Pectina NH	10 g
Agar	2 g
Zucchero semolato	80 g
<b>Cioccolato NXT M-LK Callebaut</b>	100 g
Sale	3 g

### Procedimento:

Portare a ebollizione i primi 4 ingredienti. Aggiungere la pasta di mandorle e il burro vegetale. Colare subito negli stampi

### Montaggio:

In un anello alto 2cm diametro 14cm cuocere la sable. Isolare con burro di cacao. Cuocere dentro lo stampo il cake alla carota. Raffreddare è aggiungere il cremoso alla mandorla. Infine ricoprire con la composta di carote. Abbattere in congelatore. Nello stampo da 16cm decorare con le fette di carote semi candite. Riempire con la mousse alla mandorla inserire l'inserto abbattere. Decorare con gelatina a caldo e decorare.





LAVORAZIONI	Quantità
BISCOTTO RICOMPOSTO NXT	20 g
MOUSSE NXT	50 g
COMPOSTA MIRTILLO	25 g
PRALINATO SEMI	20 g
MIRTILLO FRESCO	
GELATINA NEUTRA	
DECO CIOCCOLATO NXT	

# Primula viola

## Biscotto ricomposto

Ingredienti	Quantità
Burro vegetale	250 g
Burro cocco	250 g
Farina frolla	500 g
Farina di nocciole	130 g
Zucchero a velo	5 g
Amido di mais	5 g

### Procedimento:

Impastare tutti gli ingredienti assieme facendo attenzione che i due burri siano ben ammorbiditi. Cuocere a 160°C. Una volta raffreddato setacciare con un setaccio maglie larghe. Unire gli ingredienti dell'impasto finale. Dosare negli stampi e raffreddare.

## Impasto finale

Ingredienti	Quantità
Pasta frolla cotta	250 g
Semi misti	250 g
Cioccolato NXT Callebaut	60 g



## Pralinato semi

Ingredienti	Quantità
Semi di girasole	250 g
Semi di zucca	250 g
Zucchero semolato	500 g
Acqua	130 g
Sale	5 g
Bacca di vaniglia	5 g

### Procedimento:

Cuocere lo sciroppo a 118°C, aggiungere i semi pralinare. Portare a caramello e lasciar raffreddare. Cutterizzare fino a consistenza.

## Mousse grano saraceno NXT

Ingredienti	Quantità
Latte grano saraceno	350 g
Zucchero semolato	70 g
Agar	10 g
Pectina NH	15 g
Fibra di agrumi	5 g
Cioccolato NXT M-LK Callebaut	250 g
Panna vegetale	300 g

### Procedimento:

Tostare 50g di grano saraceno con il latte. Portare ad ebollizione e filtrare. Aggiungere latte per arrivare alla grammatura. A 60°C aggiungere le polveri e portare a ebollizione. Raffreddare emulsionare e aggiungere la panna semimontata.

## Base effetto velluto

Ingredienti	Quantità
Cioccolato NXT Callebaut	833 g
Burro di cacao	13 g

### Procedimento:

Procedimento: Cristallizzare a 31°.

## Sablé

Ingredienti	Quantità
Zucchero a velo	180 g
Burro vegetale	200 g
Farina gluten free	460 g
Amido di mais	20 g
Acqua	80 g
Sale	5 g
Bacca di vaniglia	3 g

### Procedimento:

Ammorbidire il burro in planetaria, aggiungeretutte le polveri. Mescolare e infine aggiungere per ultima l'acqua.fino a colorazione. Stendere in sfogliatrice a 2mm altezza. Cuocere a 170°C V.A. Isolare con burro di cacao.

## Composta al mirtillo

Ingredienti	Quantità
Mirtillo purea	833 g
Pectina NH 95	13 g
Agar	5 g
Zucchero di canna	100 g

### Procedimento:

Procedimento: A 60° unire alla purea il resto degli ingredienti. Portare ad ebollizione. Utilizzare subito e riempire gli stampi abbatte in negativo. Immergere nella gelatina a caldo da congelati.

### Montaggio:

Sulla base dello stampo, ricoprire con il biscotto ricomposto, riempire con la mousse al grano saraceno e l'inserto di semi. Abbatte in negativo. Nella stessa forma riempire con la composta di mirtillo nero. Abbatte in negativo. Glassare la composta con la gelatina neutro a caldo. Decorare la monoporzione con mirtilli. deco cioccolato.



Trova nuove ispirazioni su:  
[chocolate-academy.com](https://chocolate-academy.com)