

Chocotaco

CREMA AL MASCARPONE

250 g Panna 35%

160 g tuorlo pastorizzato

1000 g Mascarpone

250 g zucchero semolato vagliato fine

Procedimento: Montare in planetaria tutti gli ingredienti.

SAVOIARDO AL CACAO

400 g Uova intere

120 g zucchero semolato

600 g bianchi d'uovo

400 g zucchero semolato

170 g farina 180W

170 g amido di mais

140 g Cacao pleain d'arome

Procedimento: Mescolare uova intere e zucchero semolato in una bowl.

Montare i bianchi d'uovo con la seconda dose di zucchero

La prima dose di uova e zucchero agli albumi montati. Infine aggiungere le polveri. con una bocchetta n.8 formare la classica forma del savoiardo.

Cospargere con zucchero vagliato grande. cuocere a 200-220°C fino a colorazione



TACOS TIRAMISU'

CREMA MASCARPONE, SAVOIARDO CACAO, BAGNA AL CAFFE',
CACAO DECOR, CHICCHI DI CAFFE'



TACOS TIRAMISU'

CREMA MASCARPONE, SAVOJARDO CACAO, BAGNA AL CAFFE',
CACAO DECOR, CHICCHI DI CAFFE'

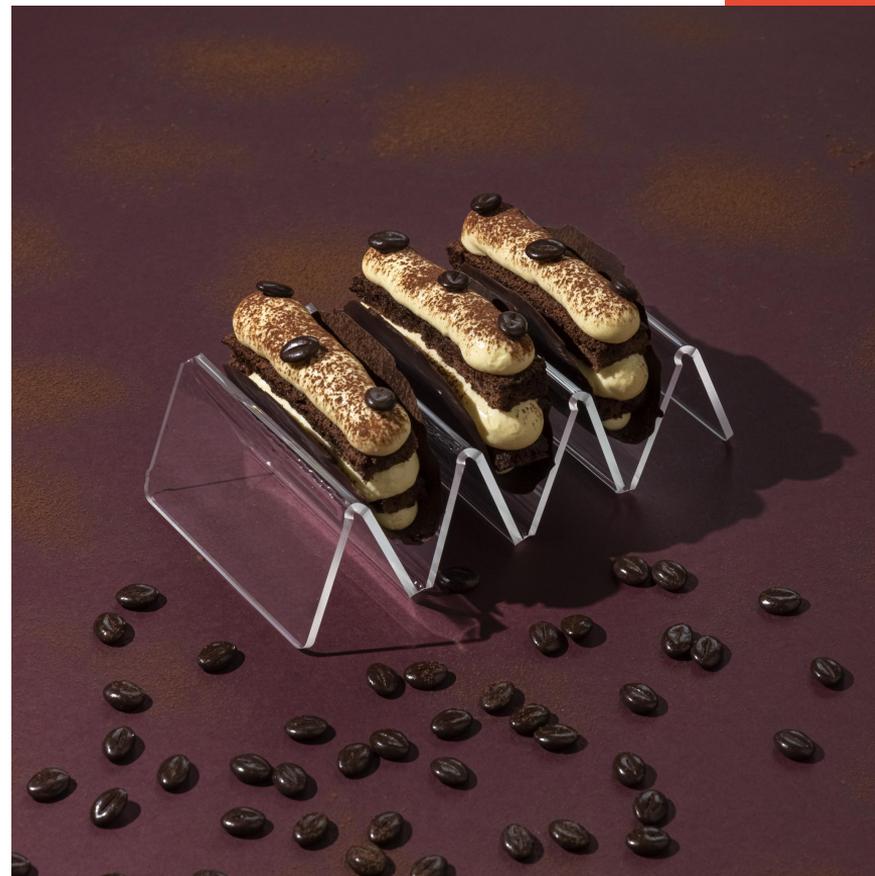
BAGNA CAFFE'

500 g acqua

40 g caffè' solubile

200 g caffè espresso

MONTAGGIO: alternare crema al mascarpone e savoiardo bagnato nel caffè e scaglie di cioccolato. Spolverare con cacao decor e decorare con chicchi di caffè al cioccolato



TACOS PROFITTEROL: TACOS, BIGNE' CACAO CON CROQUELIN, GANACHE
MONTATA AL CIOCCOLATO BIANCO, GLASSA CIOCCOLATO FONDENTE, MINICRISPIELS,

BIGNE' AL CACAO

325 g Latte

10 g Zucchero semolato

5 g Sale

163 g burro

163 g farina

10 g cacao 22-2 extra brute

315 g uova intere

Procedimento: Preparare come una classica pasta bigné. Cuocere aggiungendo sopra l'impasto Craquelin coppato.

CRAQUELIN

Procedimento: Impastare come una pasta frolla. Stendere a 2mm di spessore.

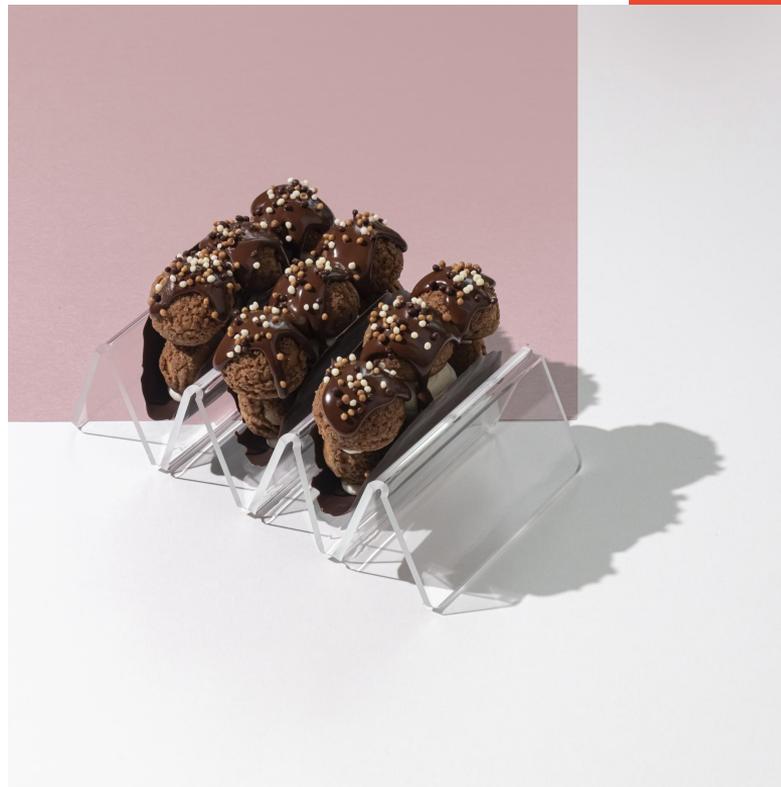
Congelare e coppare.

326 g Burro

326 g Zucchero canna

326 g Farina 180W

20 g Cacao 20/24 extra brute



GANACHE MONTATA

565 g Panna 35%

320 g Cioccolato bianco w2

80 g Sciroppo 60DE

3 g Sale

15 g Gelatina 170Bloom

75 g Acqua

Procedimento: Riscaldare la panna lo sciroppo di glucosio e sale a 45°C. Aggiungere la gelatina ammorbidita e infine il cioccolato. Emulsionare e raffreddare. Montare in planetaria prima dell'utilizzo.

SALSA CIOCCOLATO FONDENTE

600 g Panna 35%

600 g latte

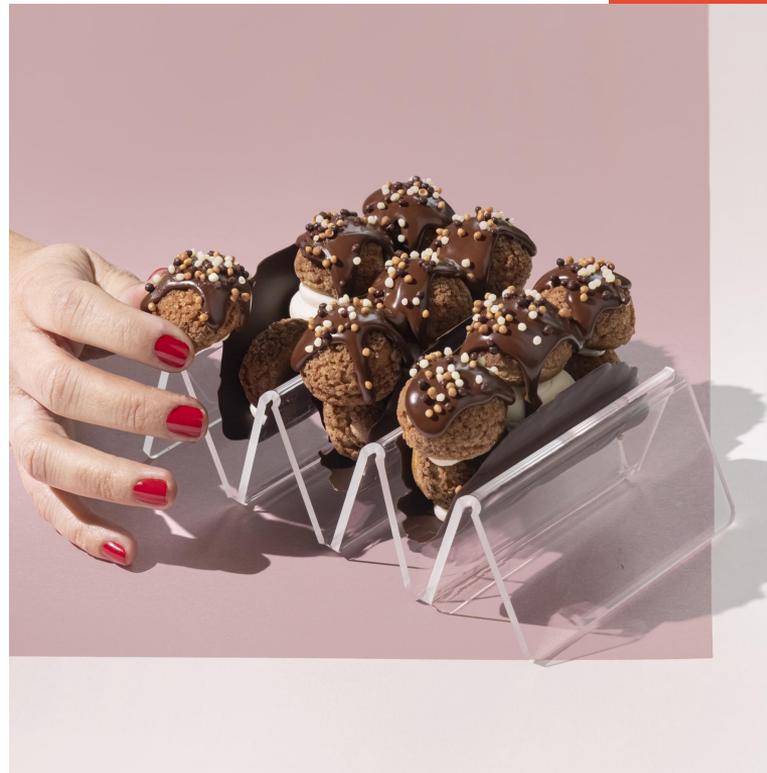
180 g sciroppo di glucosio

1000 g cioccolato fondente 70-30-38

Procedimento: Riscaldare e 45-50°C i primi 3 ingredienti. Aggiungere al cioccolato fondente. Emulsionare.

MONTAGGIO: Farcire i bignè cotti con la ganache montata w2. Posizionare i bignè sui tacos. Decorare con la salsa al cioccolato e mini crispiels.

Decorare con i minicrispiels



CESTINO FRUTTA FRESCA E CREMA

DECO FRUTTA FRESCA E MENTA

TACOS

CIALDA CROCCANTE

CREMA PASTICCERA E PANNA CIOCCOLATO GOLD

FRUTTA FRESCA

CIALDA CROCCANTE

200 g paillette feuilletines

100 g cioccolato al latte

10 g pasta nocciola

Procedimento: mescolare cioccolato al latte fuso e pasta nocciola.

Con l'aiuto di un pennello ricoprire la parte interna dei tacos e cospargere quella parte con i paillette feuilletines.

lasciar raffreddare a +4°C per 10 minuti



CREMA PASTICCERA E PANNA AL CIOCCOLATO GOLD

300 g latte intero
200 g panna fresca
220 g tuorlo d'uovo
140 g zucchero semolato
40 g amido di riso
2 g bacca di vaniglia
150 g Cioccolato Gold
12 g gelatina 180 bloom
60 g acqua
300 g panna 35%

PROCEDIMENTO:

Procedere come una normale crema pasticcera con i primi 6 ingredienti. Aggiungere la gelatina ammorbidita e il cioccolato Gold.

emulsionare. Quando il prodotto ha raggiunto i 30°C aggiungere panna semimontata.

MONTAGGIO: Lasciar raffreddare il tacos a +4°C per 10 minuti, farcire con la chantilly al cioccolato gold e decorare con la frutta fresca. Spolverare con zucchero a velo
Lasciar raffreddare a +4, farcire con la chantilly al cioccolato gold e decorare con la frutta fresca



ZUPPA INGLESE

CREMA PASTICCERA CLASSICA, PAN DI SPAGNA BAGNATO ALCHERMES,
CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO, BLOSSOM FONDENTI

CREMA PASTICCERA

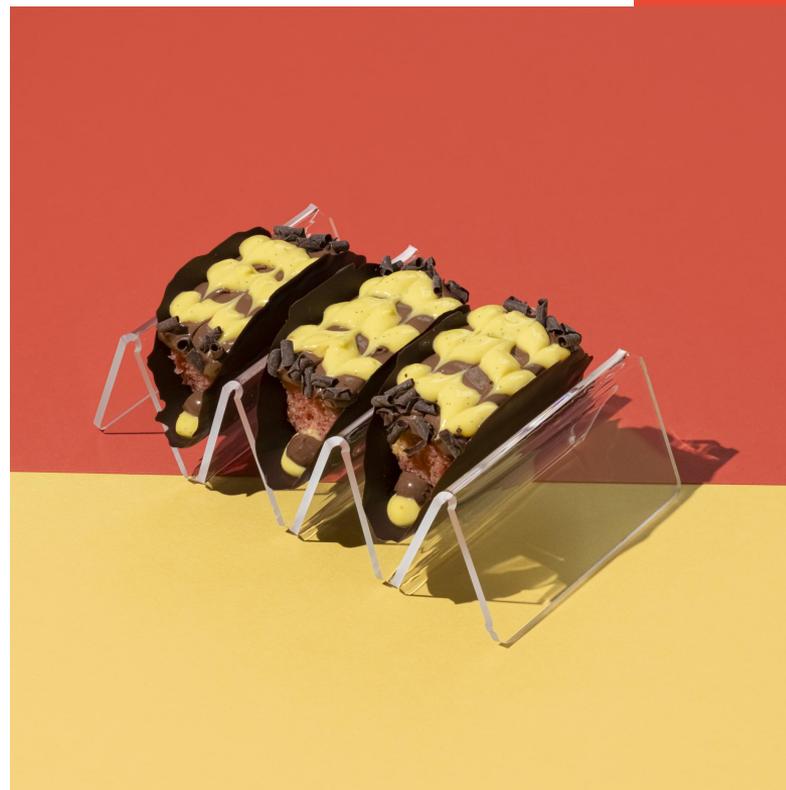
300 g latte intero
200 g panna fresca
220 g tuorlo d'uovo
140 g zucchero semolato
100 g amido di riso
2 g bacca di vaniglia

Procedimento: Procedere con la cottura di una classica crema Pasticcera

CREMA PASTICCERA AL CIOCCOLATO

520 g Latte
110 g Tuorli
90 g Zucchero
30 g Amido di riso
250 g Cioccolato 70-30-38

Procedimento: procedere come una normale crema pasticcera. Aggiungere il cioccolato ed emulsionare



PAN DI SPAGNA

220 g Tuorlo d'uovo

600 g Uova intere

240 g zucchero semolato

370 g bianchi d'uovo

240 g zucchero semolato

120 g zucchero invertito

280 g farina debole 180W

180 g cacao extra brute

Procedimento: Montare in planetaria tuorlo d'uovo uova intere e zucchero semolato. Montare inoltre bianchi d'uovo e gli zuccheri in planetaria. Aggiungere i due composti e aggiungere le polveri. Stendere ad un'altezza di 1 cm e cuocere a 200°C.

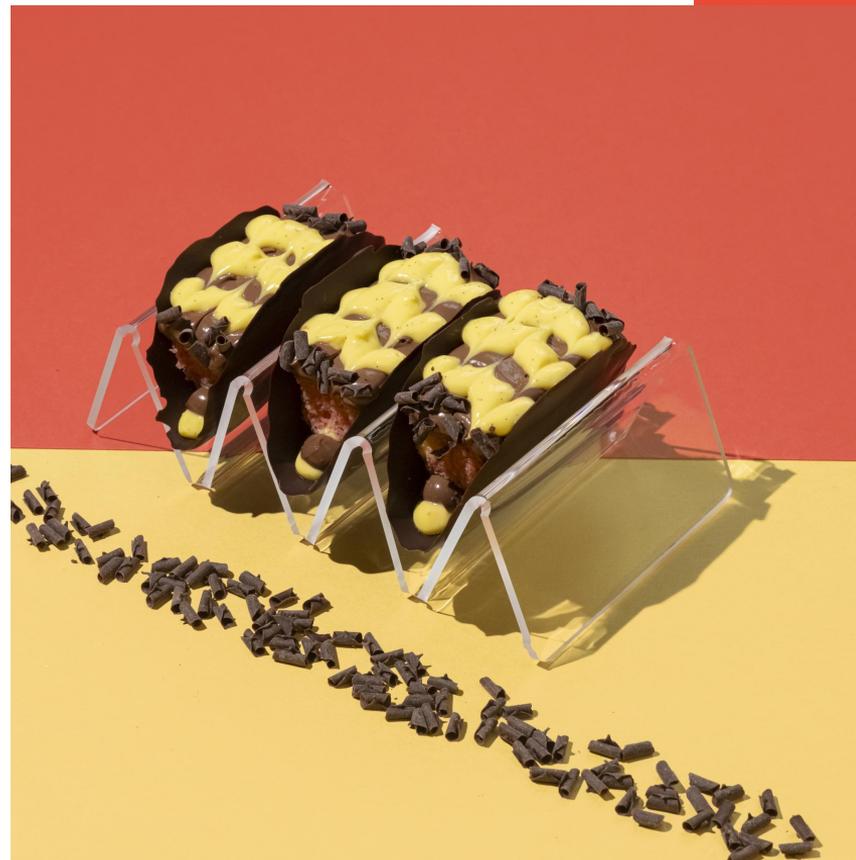
BAGNA ALCHERMES

100 g acqua

200 g zucchero semolato

150 g alchermes

MONTAGGIO: Sulla base del taco inserire del pan di spagna imbevuto nell'alchermes. Comporre a strati il classico motivo con la crema pasticceria e la crema pasticcera al cioccolato. Decorare con i blossom al cioccolato



CARAMELLO SALATO E ARACHIDI

TACOS, CAMEL FILLING, ARACHIDI SALATE, CRISPIELS CARAMELLO SALATO
BISCOTTO MORBIDO ALLA MANDORLA, GANACHE MONTATA

Ganache Montata Gold

425 g panna

425 g panna veg

480 g Gold

120 g sciroppo di glucosio 60 de

5 g sale

8 g Gelatina 170 Bloom

Procedimento: Riscaldare la panna il sale e lo sciroppo di glucosio a 45-50°C.
Aggiungere la gelatina ed emulsionare al cioccolato.
Lasciar raffreddare per 6-8 ore e montare in planetaria fino a consistenza.



Biscotto morbido alla Mandorla

80 g Pasta mandorle tostate

30 g zucchero invertito

330 g Zucchero a velo

120 g farina di mandorle

300 g Albumi

6 g baking

130 g Farina debole

110 g Burro liquido

1 g vaniglia in polvere

Procedimento: Caratterizzare tutti gli ingredienti assieme. Stendere 800g 60x40 e cuocere a 180°C x 10 minuti

CARAMEL FILLING

500 g caramel filling

50 g acqua

3 g sale

2 g bacca di vaniglia

Procedimento: Miscelare emulsionando i due composti

MONTAGGIO: Sulla base del tacos, inserire il caramel filling successivamente il biscuit joconde, riempire la parte centrale con il caramel filling e la ganache montata. Decorare con crispies e arachidi salate



CIOCCOLATO RUBY E LAMPONE

TACOS, LAMPONI FRESCHI, GANACHE MONTATA AL RUBY, SALSA LAMPONE,
LAMPONI FRESCHI, SPUGNA MICROONDE, GLASSA ROSSA

GANACHE MONTATA RUBY

850 g panna

450 g ruby

120 g sciroppo di glucosio 40 de

8 g gelatina animale 180 bloom

40 g acqua

50 g polpa lampone

50 g yogurt

Procedimento: riscaldare la panna a 50°C con lo sciroppo di glucosio. Aggiungere la gelatina e il cioccolato. Montare prima dell'utilizzo.

Emulsionare ed infine aggiungere la polpa e lo yogurt. Emulsionare e lasciare a +4° C per una notte.

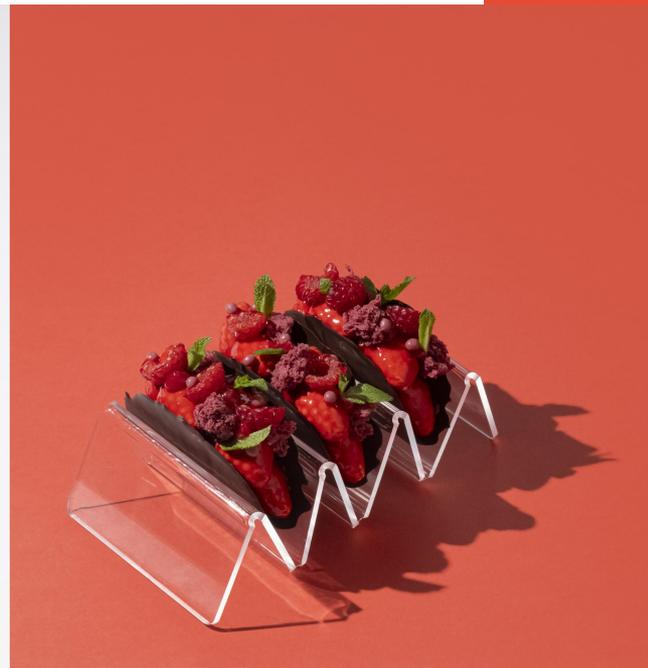
SALSA LAMPONE

200 g polpa di lampone

30 g zucchero invertito

10 g amido di mais modificato

Procedimento: emulsionare tutti gli ingredienti assieme



CIOCCOLATO RUBY E LAMPONE

TACOS, LAMPONI FRESCHI, GANACHE MONTATA AL RUBY, SALSA LAMPONE, LAMPONI FRESCHI, SPUGNA MICROONDE, GLASSA ROSSA

SPUGNA LAMPONE AL MICROONDE

250 g uova intere

130 g zucchero a velo

20 g destrosio

1 g sale

35 g polvere di lampone

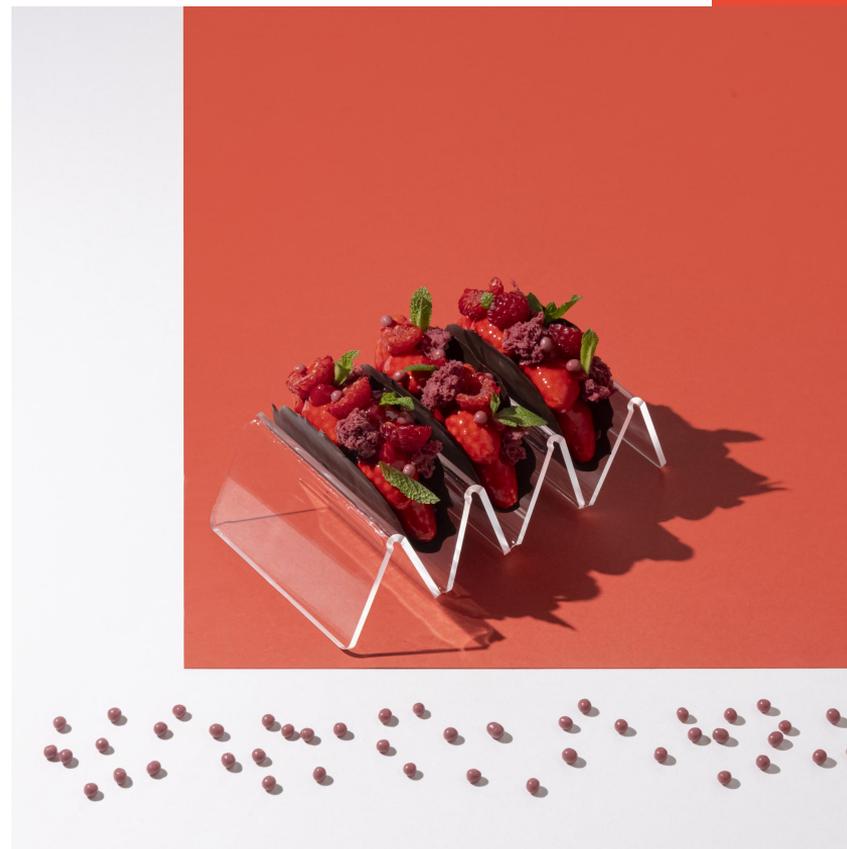
3 g polvere di barbabietola

20 g farina

66 g burro liquido

6 g baking

Procedimento: emulsionare tutti gli ingredienti assieme, utilizzare il sifone, e cuocere il biscotto nel microonde.



CIOCCOLATO RUBY E LAMPONE

TACOS, LAMPONI FRESCHI, GANACHE MONTATA AL RUBY, SALSA LAMPONE, LAMPONI FRESCHI, SPUGNA MICROONDE, GLASSA ROSSA

GLASSA ROSSA

275 g acqua

250 g zucchero semolato

250 g sciroppo di glucosio 42DE

16 g gelatina 170 bloom

80 g acqua

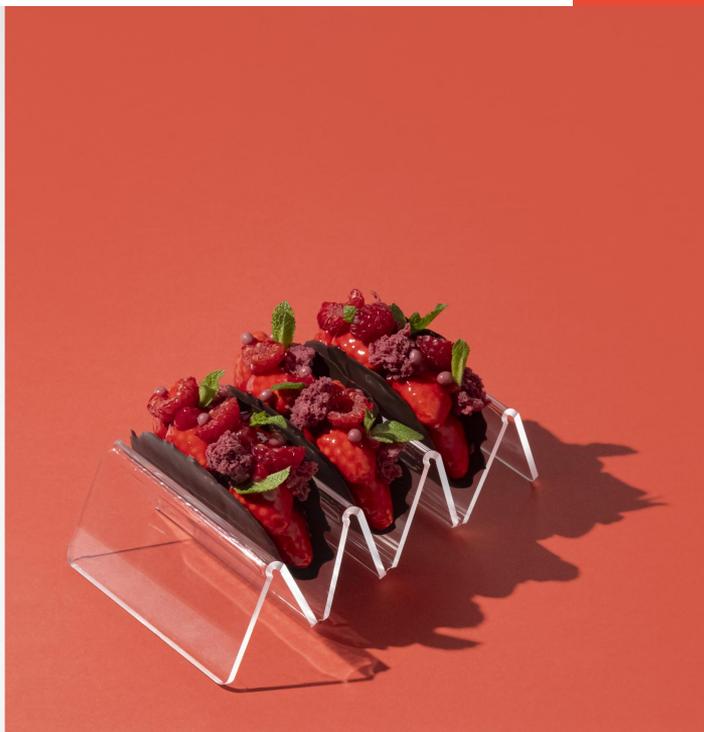
155 g latte condensato

115 g burro di cacao

3 g colorante rosso idrosolubile

4 g oro in polvere

PROCEDIMENTO: portare a 115°C i primi 3 ingredienti. Aggiungere i restanti. Emulsionare. Lasciar riposare una notte a + 4°C. Utilizzare sui 45°C





Chocotaco

And if you don't, just don't.