

Categoria:	TORTA CHOCO LIMO DARK				CP
------------	------------------------------	--	--	--	-----------

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato			°C	Tempo	*R	
		Mousse lime	Mousse cioccolato lime					
90		Zucchero	140 gr . zucchero					
40		Burro	60	acqua	X			
30		Succo lime 10% zucchero	120	tuorlo	x			
60		Uova intere	100	uova	X			
80		Zucchero velo	70	succo lime				
180		Panna acida	2	scorze lime	X			
500		Panna montata 35%	10	gelatina (5 fogli)	x			
8	4	Fogli gelatina	350	copertura 64%				
			500	panna montata 35%	x			
		Gelatina lamponi						
900		Polpa lamponi 10%						
180		Zucchero velo + 5 fogli gelatina						
900		Fondi biscotto Dark Harmony (tipo sacher)						
		Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz. min.	Massa pastone (pz.):			
		Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto min.	Massa del pezzo:			
		Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C	Numero di pezzi:			
Temp. di cottura:	°C	Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso			

Rifinitura o decorazione:				°C	Tempo	*R
1000		Glassa lamponi				
100		Burro cacao rosso				
	5	Pezzi cioccolato bianco colorato rosso				
	10	Lamponi freschi				

Lavorazione:	°C	Tempo	*R	*R = altri rischi
<p>Mousse lime cuocere zucchero-lime-burro-uova a 80°C , quindi Aggiungere il lime e lo zucchero velo. Inserire la panna acida e poi la gelatina sciolta ed in fine la panna montata. Dressare subito negli Stampi e congelare.Preparare la gelatina lamponi e inserire uno strato sopra la mousse di lime.</p> <p>Mousse cioccolato preparare una Pate a bombe con acqua zucchero a 118°C e uova montate. Aggiungere il succo quando la massa e leggermente raffreddata, inserire la gelatina , il cioccolato liquido ed in fine la panna monatata.</p> <p>Inserire la mousse sopra la gelatina lamponi e poi copriere con il biscotto Dark. Congelare per almeno 3 ore.</p> <p>Preparare la glassa lampone a 30°C e glassare a metà il tronchetto o la torta. L'altra metà spruzzare con aerografo burro cacao rosso</p> <p>Decorare con i pezzi cioccolato e lamponi Foglie oro</p>	X			
	X			
		x		
	x			





Questa ricetta è stata creata da Rolf Mürner che ha partecipato ai mondiali di gelateria Rimini con la squadra Svizzera dove 1 dei componenti della squadra è il mio datore di lavoro Tiziano Bonacina

Visto che questa ricetta a vinto la medaglia d'oro come miglior dolce al piatto, ho voluto riprodurla sotto forma di torta e vedere se sono in grado di emulare Rolf.

Trovo che l'abbinamento cioccolato lime si sposi molto bene ed è rinfrescante.

Inoltre la glassa lampone cioccolato gli da quel tocco in più tra acido e dolce.

Spero di soddisfare i vostri palati.

Categoria: 3	MIGNON AL LIME E MANGO	CP
---------------------	-------------------------------	-----------

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
660		Polpa di llimo (o polpa frutti passione, imperiale frutti passione)			
170		Zucchero			
60		Uova	x	x	
50		Crema polvere			
70		Burro cacao mycryo			
10	5	Fogli gelatina	x	x	
800		Panna montata	x	x	
Mango spadellato					
1		Mango fresco tagliato a julienne			
5		Noce moscata			
20		Burro cacao mycryo	x	x	
	30	Tartine frolla cioccolato rum			
2045	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone (pz.):
145	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo: 100
1900	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi: 40
Temp. di cottura:	°C	Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R
100		Coulis mango			
	30	Rondelle di cioccolato bianco striato rosso			

Lavorazione:	°C	Tempo	*R	*R = altri rischi
<p>Cuocere il mango a julienne con la noce moscata e il burro cacao fino a che sono croccanti</p> <p>Riscaldare la polpa di lime miscelare lo zucchero l'uovo e il crema polver. Versare la polpa nella miscela e cuocere a 85°C. Aggiungere il burro cacao mycryo, aggiungere la gelatina e lasciare raffreddare a 24°C, aggiungere la panna montata.</p> <p>Dressare spuntini di mousse lime nella tartina cioccolato, nel centro mettere il mango spadellato un po' di coulis di mango e decorare.</p>	<p>X</p> <p>X</p> <p>X</p>	<p>X</p> <p>X</p>	<p></p> <p></p>	

Categoria: 5		LINZESI MONTATI MOUSSE CIOCCOLATO				CP	
Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato			°C	Tempo	*R
250		Burro cremoso			x	x	
120		Zucchero velo					
60		Scorza d'arancia fine					
10		Zucchero vanigliato					
4		Scorza limone 1 gr. sale					
140		Tuorli					
160		Nocciole tritate finemente di cui 40 gr tostate					
90		Farina bianca tipo 550			x	x	
200		Mousse cioccolato fondente			x		
1067	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone (pz.):		
67	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo: 10 gr.		
1000	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi: 100		
Temp. di cottura: 210 °C		Tempo di cottura:		10 min.	Tiraggio: <input checked="" type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso		
Rifinitura o decorazione:					°C	Tempo	*R
100		Coulis di cassis					
300		Copertura scura 64%					
	30	Gocce cioccolato colorate di rosso					
	30	Lamponi freschi					
Lavorazione:					°C	Tempo	*R
<p>Montare il burro con lo zucchero velo, aggiungere le scorze, le spezie il sale, e lasciare diventare cremoso, quindi aggiungere le uova e poi le nocciole, ed in fine lentamente la farina.</p> <p>Preparare gli stampi mini savarin imburrati, dressare la pasta sigarette sul fondo, e poi la massa linzer, cuocere.</p> <p>Appena sfornati togliere dagli stampi e riempire il buco con la marmellata. Quando sono freddi trappare il fondo nella copertura.</p> <p>Dressare il coulis di cassis nel buco. Dressare la mousse e quindi Decorare.</p>							
							

Categoria: 8	CIOCCOLATINI COCONUT	CP
--------------	-----------------------------	-----------

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
		Ganache 1 :			
400		Panna 35%	x	x	
80		Zucchero invertito			
500		Copertura scura 64%			
100		Burro cremoso	x	x	
		Ganache 2 :			
360		Polpa di cocco 10% zucchero			
80		Zucchero invertito			
100		Cocco grattugiato			
600		Copertura ivoire			
60		Liquore al cocco			
2280	Massa della ricetta	Durata impasto: miscelaz. min.			Massa pastone (pz.):
80	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria) impasto min.			Massa del pezzo: 10
2200	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta °C			Numero di pezzi: 220
	Temp. di cottura: °C	Tempo di cottura: min.			Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R
440		Copertura 64%			
		Serografia			

Lavorazione:	°C	Tempo	*R	*R = altri rischi
<p>Preparare la 1 ganache come d'abitudine e versare in un quadro di 36 x 36 alto 0,8 cm. Cristallizzare per 12 ore a 17°C.</p> <p>Per la seconda ganache riscaldare la polpa con lo zucchero invertito e il cocco grattugiato . versare sulla copertura e fare l'emulsione.</p> <p>Aggiungere il liquore e versare sulla prima ganache. Lasciare cristallizzare per 24 ore a 17°C.</p> <p>Spalmare uno strato fine di copertura e tagliare la misura desiderata.</p> <p>Trampare con copertura scura al 64%. Decorare con 2 segni forchetta o serografia.</p>	X	X		
	x	X		

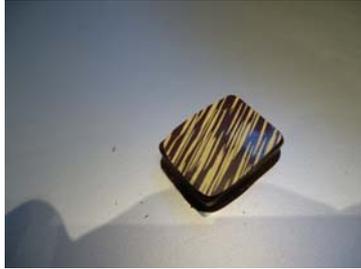


Categoria:	CIOCCOLATINO GELATINA YUZU E GANACHE DARK HARMONY	CP
------------	--	-----------

Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato	°C	Tempo	*R
		Gelatina menta lime			
200		Polpa di yuzu			
50		Succo lime (Boiron)			
25		Zucchero			
10		Pectina			
250		Zucchero			
60		Sciroppo glucosio			
10		Acido citrico 1:1			
		Ganache dark harmony			
385		Panna 35%			
450		Copertura Dark Harmony 68%			
80		Zucchero invertito			
80		Burro pastorizzato secco			
	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone (pz.):
	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:
	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:
Temp. di cottura:	°C	Tempo di cottura:	min.		Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso

Rifinitura o decorazione:			°C	Tempo	*R

Lavorazione:	°C	Tempo	*R	*R = altri rischi
<p>Gelatina bollire la polpa con il succo aggiungere i 25 gr di zucchero con la pectina, cuocere e aggiungere lo zucchero con il glucosio. A 106°C aggiungere l'acido citrico e colare nelle forme. Lasciare raffreddare e quindi colare la ganache Dark.</p>				

Categoria: 8		CIOCCOLATINI FRUTTO PASSIONE				CP		
Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato				°C	Tempo	*R
230		Panna 35%						
75		Zucchero invertito						
230		Polpa lfrutto passione						
60		Glucosio						
760		Copertura scura 60%						
60		Burro cremoso						
30		Liquore lamponi						
1445	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone	(pz.):		
45	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo:	8		
1400	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi:	175		
Temp. di cottura: °C		Tempo di cottura:	min.		Tiraggio:	<input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso		
Rifinitura o decorazione:						°C	Tempo	*R
400		Copertura scura 60%						
		Granella zucchero rossa o serografia						
Lavorazione:						°C	Tempo	*R
<p>Bollire la polpa con lo zucchero invertito. Aggiungere la panna e il glucosio, portare a ebollizione. Versare sulla copertura e fare l'emulsione. Mixare , a 34°C aggiungere il burro e poi il liquore. Versare in un quadro di 27 x 36 alto 1,2 cm. Lasciare cristallizzare per 12 ore a 17°C . Passare uno strato fine di copertura e tagliare dei rettangoli di 1,5 x 3 cm. Trampare con copertura scura e decorare.</p>								
								

Categoria: 8		CIOCCOLATINI MOUSSE AL COINTREAU				CP		
Massa g	Pezzi	Materie prime / semifabbricato			°C	Tempo	*R	
400		Panna 35%			X	X		
700		Copertura latte 32 %						
300		Copertura bianca						
60		Cointreau 60°C						
20		Scorza arancio						
150		Burro montato			X	X		
		Cristalli al cointreau						
150		Zucchero						
50		Acqua						
25		Cointreau 60%						
1630	Massa della ricetta	Durata impasto:	miscelaz.	min.	Massa pastone (pz.):			
30	Perdite	(spirale/tuffante/planetaria)	impasto	min.	Massa del pezzo: 8 gr.			
1600	Massa della ricetta finita	Temperatura pasta	°C		Numero di pezzi: 200			
Temp. di cottura: °C		Tempo di cottura:		min.	Tiraggio: <input type="checkbox"/> aperto <input type="checkbox"/> chiuso			
Rifinitura o decorazione:					°C	Tempo	*R	
	200	Dischetti copertura latte di 1,5 cm. diametro						
	600	Copertura scura 64%						
Lavorazione:					°C	Tempo	*R	
<p>Macerare la scorza nel cointreau. Bollire la panna e versare nel cioccolato a pezzetti. Fare l'emulsione e raffreddare completamente. Quindi incorporare il burro montato alla ganache e in fine il cointreau.</p> <p>Mixare fino ad ottenere una massa liscia. Dressare con bocchetta riccia delle rosette sui dischetti di copertura. Lasciare cristallizzare la ganache e trappare con copertura scura.</p> <p>Cristalli cuocere zucchero e acqua a 106°C aggiungere il cointreau. E lasciare riposare 10 min. Colare nelle cassette con cipria.</p>								*R = altri rischi
								