



ARCANGELO AUDINO

PASTRY CHEF



#RICETTA

# ENTREMETS TRIS

UN TRIPUDIO DI CIOCCOLATO PROPOSTO A STRATI, IN UN PERFETTO EQUILIBRIO. UN DESSERT CHE STUZZICA GLI AMANTI DEI GUSTI FORTI E DECISI MA AL CONTEMPO ARMONIOSI E BEN INTEGRATI



## COMPOSIZIONE

- Streusel • Cake al cioccolato Extra Bitter 61%
- Namelaka di cioccolato Ivoire 35% alla vaniglia
  - Mousse leggera al cioccolato al latte
  - Mousse leggera al cioccolato fondente
    - Glassa a specchio

### STREUSEL

Burro disidratato	100 g
Zucchero di canna	100 g
Farina di mandorle	100 g
Fior di sale	2 g
Farina debole	100 g

Mescolare insieme lo zucchero di canna, la farina di mandorle, la farina e il sale. Tagliare il burro freddo a cubetti. Aggiungere il burro e servendosi di un agitatore a foglia, mescolare fino a ottenere delle palline. Cospargere in maniera regolare lo streusel su tela siliconata. Cuocere a 150°/160°C.

## CAKE AL CIOCCOLATO EXTRA BITTER 61%

Uova intere	300 g
Zucchero invertito	90 g
Zucchero semolato	150 g
Farina di mandorle	90 g
Farina forte	145 g
Cacao in polvere	30 g
Lievito chimico	9 g
Panna da montare	145 g
Burro	170 g
Copertura Extra Bitter 61%	80 g

Mescolare le uova con lo zucchero invertito e lo zucchero semolato. Aggiungere la farina di mandorle, la farina setacciata con il cacao in polvere e il lievito chimico. Aggiungere la panna, il burro e il cioccolato sciolto. Versare nello stampo, cospargere lo streusel cotto sulla superficie e cuocere a 160°C in forno ventilato per 15/20 minuti.

## NAMELAKA DI CIOCCOLATO IVOIRE 35% ALLA VANIGLIA

Latte intero	260 g
Baccelli di vaniglia	3½
Glucosio	30 g
Gelatina in fogli	6 g
Cioccolato Ivoire 35%	365 g
Burro di cacao	40 g
Panna da montare	515 g

Far sciogliere il cioccolato con il burro di cacao a 45°/50°C. Portare a ebollizione il latte intero e il glucosio e mettere in infusione la vaniglia per 3 o 4 minuti. Passare al colino e aggiungere la gelatina ammorbidita e ben strizzata. Versare poco per volta sul cioccolato e il burro di cacao sciolti, in modo da ottenere una texture elastica e brillante. Aggiungere a questa preparazione la panna da montare fredda. Mixare per qualche secondo. Lasciar cristallizzare nel frigorifero prima di dressare sul biscotto.

## MOUSSE LEGGERA AL CIOCCOLATO AL LATTE

Latte intero	250 g
Panna da montare	500 g
Copertura Jivara latte 40%	370 g
Gelatina in fogli	5 g
Acqua	q.b.

Ammorbidire la gelatina in abbondante acqua. Sciogliere la copertura. Portare a ebollizione il latte e aggiungere la gelatina ben strizzata. Versare circa 1/3 del liquido caldo sul cioccolato e mescolare con l'aiuto di una frusta per ottenere una texture liscia, elastica e brillante, segno di un'emulsione avviata. Aggiungere il resto del latte conservando questa texture. Quando la miscela al cioccolato si trova a 45°/50°C, incorporare la panna montata. Versare subito nello stampo. Riporre in congelatore.

## MOUSSE LEGGERA AL CIOCCOLATO FONDENTE

Latte intero	205 g
Panna da montare	405 g
Gelatina in fogli	3,5 g
Copertura Guanaja 70%	185 g

Ammorbidire la gelatina in abbondante acqua. Sciogliere il cioccolato. Portare a ebollizione il latte e aggiungere la gelatina ben strizzata. Versare circa 1/3 del liquido caldo sul cioccolato e mescolare con la frusta per ottenere una consistenza liscia, elastica e brillante. Aggiungere il resto del latte cercando di conservare questa texture. Quando la miscela di cioccolato si trova a 45°/50°C, incorporare la panna montata.



## GLASSA A SPECCHIO

Gelatina in fogli	24 g
Acqua	200 g
Zucchero	340 g
Panna	180 g
Cacao	150 g

Scaldare acqua e zucchero a 60°C. Aggiungere il cacao e la panna liquida e cuocere il tutto a 102°C. Far raffreddare e a 60°C, aggiungere la gelatina precedentemente ammollata.

---

**MONTAGGIO:** tagliare i biscotti utilizzando uno stampo tondo di diametro 14 cm. Quando la namelaka è cristallizzata (realizzata il giorno prima dell'utilizzo), dressare i 180 g di namelaka con sac à poche con bocchetta liscia di diametro 10 mm in maniera irregolare sul biscotto. Riporre il tutto in congelatore. Preparare la mousse al cioccolato al latte, versare 150 g in uno stampo tondo munito di rodoide e riporre in congelatore. Preparare la mousse al cioccolato fondente, versare 130 g sulla mousse al latte e inserire subito il biscotto /Namelaka in maniera da realizzare un montaggio al contrario. Mettere in congelatore.

---

**FINITURA:** glassare con la glassa precedentemente sciolta a 35°C. Decorare a piacere.

---