



*Ernst
Knam*



#RICETTA

ACERO BANANA CIOCCOLATO

Morbida e avvolgente che stuzzica già dall'estetica. Gli ingredienti protagonisti sono la banana e il cioccolato, un binomio sempre convincente, ma in questa proposta lo sciroppo d'acero e le arachidi salate donano un gusto diverso



Composizione

- CRISPY BASE - CARMELLO SALATO - BASE ARACHIDI
- BANANE CAMELLATE ALL'ACERO
- MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE

CRISPY BASE

ZUCCHERO SEMOLATO	40 g
ARACHIDI SALATE	40 g
CIOCCOLATO LATTE 39%	16 g
BURRO DI ARACHIDI	80 g
FEUILLETINE	80 g

In un pentolino fare caramellare lo zucchero. Raggiunta una tonalità dorata, unire le arachidi. Mescolare e successivamente lasciare raffreddare il caramello. Una volta freddo, dividerlo in tanti piccoli pezzi. A parte, sciogliere il cioccolato al latte con il burro di arachidi. Unire arachidi caramellate e feuilletine, mescolare. Realizzare delle basi di altezza pari a 3 mm.

CARMELLO SALATO

ZUCCHERO SEMOLATO	400 g
GLUCOSIO	40 g
PANNA	240 g
SALE	4 g
BURRO	400 g

Caramellare lo zucchero e il glucosio in una pentola fino a farlo imbrunire. Aggiungere la panna precedentemente scaldata con il sale e lasciar intiepidire. Raggiunti i 75°C inserire il burro freddo.

BASE ARACHIDI

CIOCCOLATO AL LATTE 39%	50 g
BURRO	25 g
ZUCCHERO SEMOLATO	50 g
UOVO	1
ARACHIDI SALATE	50 g

Sciogliere cioccolato e burro. A parte, montare uovo e zucchero. Frullate finemente le arachidi. Unire tutti gli ingredienti e mescolare fino a ottenere un composto omogeneo. Colare il composto all'interno di anelli di diametro 18 cm e infornare a 175°C per 20 minuti circa. Trascorso il tempo, lasciare raffreddare.



BANANE CAMELLATE ALL'ACERO

BANANE 1
SCIROPPO D'ACERO 50 ml

Caramellare le banane nello sciroppo d'acero. Lasciare raffreddare e tenere da parte.

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE

CIOCCOLATO AL LATTE 39%	150 g
PASTA DI NOCCIOLE	25 g
SCIROPPO ACERO	10 ml
GELATINA	4 g
PANNA SEMI MONTATA	75 g
SALE	1 g
PANNA SEMI MONTATA	150 g

Sciogliere il cioccolato insieme alla pasta di nocciole e il sale. Portare a bollore la panna e mescolare con il cioccolato. Reidrattare la gelatina in acqua fredda e una volta ammorbidita, scioglierla nello sciroppo d'acero. Unire nel cioccolato con la panna e mescolare il tutto.

MONTAGGIO

Disporre la base crispy all'interno di un anello di diametro 18 cm. Aggiungere la base di arachidi a 200 g di caramello salato. Disporre sopra le banane e ultimare con la mousse cioccolato al latte. Lasciare rapprendere in congelatore. Trascorso il tempo necessario, disassemblare la torta. Cospargere la superficie con zucchero di canna e con un cannello caramellare la superficie.