

# **RICETTARIO DEMO 07.11.2022**



**CHOCOLATE ACADEMY**

# Biscotto plant based

## Biscotto Romias

### Ingredienti

Burro vegetale (vedi ricetta)	320 g
Zucchero a velo o di canna	150 g
Pasta nocciola Cacao Barry	50 g
Acqua	30 g
Farina biscotto	420 g
Cacao naturale 10/12%	30 g
scorza d'arancia	2 pz.
Vaniglia in polvere	q.b.
<b>Totale</b>	<b>1000 g</b>

## Cremino alla nocciola

### Ingredienti

Pasta nocciola Cacao Barry	90 g
Cioccolato NXT al latte	300 g

## Procedimento

Montare insieme il burro e lo zucchero a velo (attenzione a non far spumare troppo). Aggiungere la scorza d'arancia e la vaniglia. Aggiungere la pasta nocciola, poi l'acqua. Agg. per ultimo la farina senza far girare troppo. Cuocere a 160°C per 14 minuti circa.

## Procedimento

Pre cristallizzare a 26°C.  
Dressare al centro del biscotto e decorare con granella di fave di cacao e nocciola. Lasciar cristallizzare qualche ora in frigo.  
Conservare all'asciutto.



# Brownies NXT

(No latticini - no farina)

## Base cake

## Crema pralinata noce e nibs

## Ganache montata noce

## Noci pechinesi

## Glassa pinguino

### Base cake

#### Ingredienti

Olio semi girasole	150 g
Burro di cacao	20 g
Cioccolato NXT fondente	190 g
Farina di mandorle	115 g
Farina di noci	115 g
Zucchero semolato	170 g
Uova intere	230 g
Rhum	5 g
Baking	5 g
<i>Totale</i>	<i>1000 g</i>

### Procedimento

Fondere il burro di cacao con il cioccolato, unire l'olio. Cutterizzare il resto degli ingredienti assieme. Cuocere in stampo alto 2cm 170°C.



## Crema pralinata noce e nibs

### Ingredienti

Acqua	525 g
Inulina	50 g
Amido di patate	10 g
Pralinato nibs e noci	400 g
Fibra di agrumi	15 g
<b>Totale</b>	<b>1000 g</b>

## Ganache montata noce

### Ingredienti

Latte di nocciola	393 g
Sciroppo di glucosio 42 DE	26 g
Pasta noce	144 g
Cioccolato NXT al latte	393 g
Inulina	6 g
Burro vegetale	34 g
<b>Totale</b>	<b>1000 g</b>

## Noci pechinesi

### Ingredienti

Noci	250 g
Sciroppo 1/1	750 g
<b>Totale</b>	<b>1000 g</b>

## Glassa pinguino

### Ingredienti

Cioccolato NXT al latte	500 g
Burro di cacao	500 g
<b>Totale</b>	<b>1000 g</b>

## Ganache montata noce

### Ingredienti

Nibs	500 g
Noci	500 g
Zucchero di canna	668 g
Sale	13 g
Olio vinacciolo	502 g

## Procedimento

Portare l'acqua a 50°C e aggiungere il resto degli ingredienti. Portare tutto a 70°C e colare sopra il biscotto.

## Procedimento

Portare a 80°C i primi 3 ingredienti, aggiungere al restante e mixare energicamente. Lasciar cristallizzare una notte a +4°C. Montare in planetaria.

## Procedimento

Portare a ebollizione lo sciroppo. Aggiungere le noci, e lasciarle raffreddare nello sciroppo. Scolare lo sciroppo e tostare in forno a 150°C fino a colorazione.

## Procedimento

Fondere e utilizzare a 30-40°C.

## Procedimento

Macinare tutto con il molino a pietra.

## Montaggio

Sulla base cake, stratificare con uno strato di crema pralinata alla noce, lasciar raffreddare. Aggiungere la crema nxt con il sac a poche. Decorare con pezzi di noci. Abbatte in negativo e tagliare. Glassare ogni pezzo con glassa pinguino.

# Sacher NXT

## **Biscotto sacher** **Composta di albicocche** **Glassa NXT fondente** **Decorazione NXT fondente** **Massa a spruzzo NXT fondente**

### **Biscotto sacher**

#### *Ingredienti*

Latte avena	75 g
Cioccolato fondente NXT	30 g
Tuorlo d'uovo	140 g
Olio di riso	130 g
Farina debole	120 g
Cacao in polvere	80 g
Farina di mandorle	30 g
Baking	14 g
Albumi d'uovo fresco	200 g
Albumina	1 g
Zucchero semolato	180 g
<i>Totale</i>	<i>1000 g</i>

### **Procedimento**

Emulsionare nel cutter latte di avena a 45°C e cioccolato nxt fondente. Aggiungere i tuorli e a filo poco per volta l'olio di riso, creando un'emulsione liscia e omogenea. Infine aggiungere tutte le polveri setacciate. In planetaria montare l'albumi con lo zucchero semolato e l'albumina. Amalgamare delicatamente i due composti. Stendere 600g su ogni teglia. Cuocere a 180°C per circa 10 minuti.



## Composta di albicocche

### Ingredienti

Albicocche fresche	460 g
Polpa di albicocca	300 g
Zucchero semolato	100 g
Acido citrico diluito 1:10	8 g
Zucchero semolato	20 g
Pectina gialla	16 g
Gelatina 180 bloom	16 g
Acqua	80 g
<b>Totale</b>	<b>1000 g</b>

## Glassa sacher

### Ingredienti

Cioccolato NXT fondente	470 g
Acqua	235 g
Rhum	65 g
Sciroppo di glucosio 42 DE	60 g
Burro vegetale	170 g
<b>Totale</b>	<b>1000 g</b>

## Chablonatura NXT

### Ingredienti

Cioccolato NXT fondente	100 g
Burro di cacao	60 g

## Procedimento

Portare a ebollizione la albicocche fresche, polpa e la prima parte di zucchero semolato. Lasciar riposare una notte a +4. a 60°C aggiungere il restante zucchero mescolato alla pectina. Portare a 40°C brix. Aggiungere la gelatina trampata e colare .

## Procedimento

Portare a 60°C acqua e sciroppo di glucosio. Aggiungere cioccolato nxt fondente e rhum ed infine a 35°C il burro vegetale. Emulsionare creando un'emulsione liscia e omogenea.

## Montaggio

Montare 3 strati di biscotto e due di composta in un anello 15m altezza 3. Abbattere in negativo. Inserire in anello 16cm ricoprendo con ganache. Abbattere in negativo. Tagliare a metà il disco e glassare da congelata. Decorare con placchetta in cioccolato.

# Burro vegetale

## *Ingredienti*

Olio di riso	610 g
Burro di cacao	240 g
Acqua	145 g
Lecitina di girasole in pasta	5 g
<b>Totale</b>	<b>1000 g</b>

## **Procedimento**

Mettere in frigo a +4°C l'olio e l'acqua. Fondere il burro di cacao a 40°/45°C (al massimo) e mescolarlo con la lecitina. Versare nel cutter e aggiungere a filo l'olio freddo. In fine versare l'acqua. Far emulsionare a velocità medio alta fino a che diventa come una maionese. Raffreddare.



# Biscotto Gold

## *Ingredienti*

Burro	280 g
Zucchero di canna	240 g
Cannella	10 g
Scorza di limone	2 pz.
Tuorlo	110 g
Sale	7 g
Farina debole	280 g
Fecola di patate	80 g
Baking	18 g
<b>Totale</b>	<b>1000 g</b>

## **Procedimento**

In planetaria miscelare il burro morbido con lo zucchero di canna, la cannella e la scorza di limone. Unire quindi tuorlo e sale e miscelare bene. Unire le polveri e miscelare bene. Stendere il composto a uno spessore di 2 mm e raffreddarlo in frigorifero per qualche ora. Tagliare dei dischetti e cuocere su Forosil a 165°C. Accoppiare i frollini a temperatura ambiente utilizzando la crema Gold, quindi decorare la superficie del biscotto stampando con un timbro il cioccolato Gold temperato.





# Panettone NXT

## (No latticini)

### Primo impasto

#### Ingredienti

Acqua	510 g
Lievito madre	260 g
Farina lievitati	440 g
Farina manitoba	440 g
Zucchero	320 g
Tuorlo	190 g
Burro vegetale	375 g

### Secondo impasto

#### Ingredienti

Farina lievitati	350 g
Acqua	35 g
Zucchero	200 g
Sale	20 g
Miele	100 g
Tuorlo	180 g
Burro vegetale	580 g
Baccello di vaniglia	1 pz.
NXT	1000 g
<b>Totale</b>	<b>5000 g</b>

### Procedimento

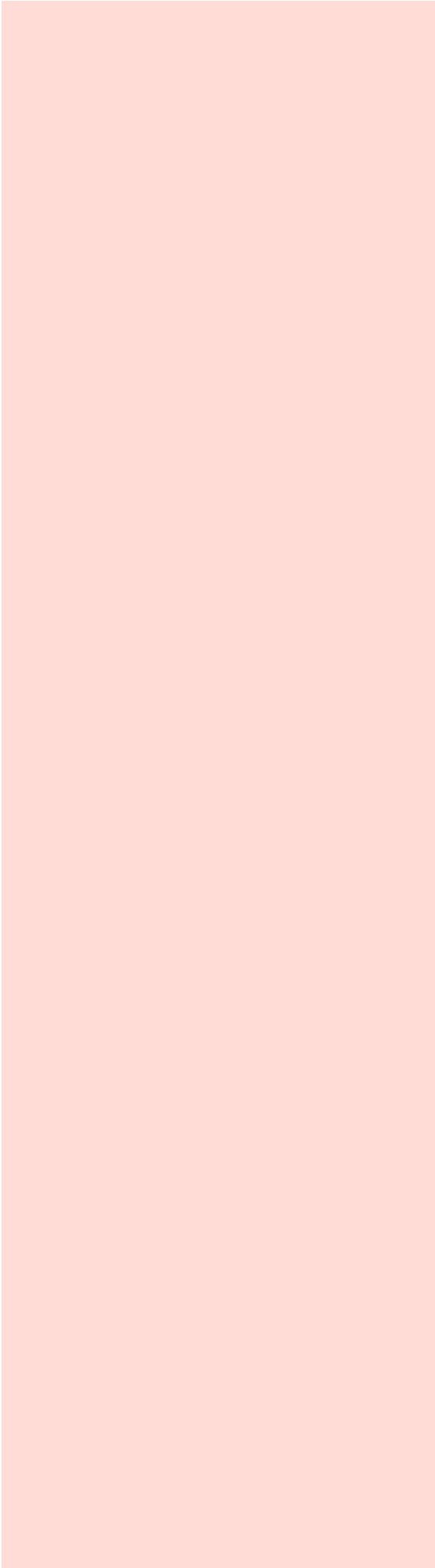
#### Primo impasto

Impastare bene la farina il lievito e l'acqua finche' l'impasto risulti ben elastico incorporare lo zucchero e i tuorli a più riprese, incordare perfettamente, aggiungere il burro vegetale in più mandate e farlo assorbire bene, terminare con la restante parte dei tuorli e quando l'impasto sarà ben liscio e ben incordato togliere dalla macchina. L'impasto dovrà essere di 24° circa. Riporlo in un grosso contenitore che consenta all'impasto di triplicare perfettamente. Riporlo in cella di lievitazione per 10-12 ore a 29-30°C. Preparare un'emulsione con tutti gli ingredienti del secondo impasto assieme, tranne la farina e NXT al latte. Lasciar riposare una notte a +4

#### Secondo impasto

Una volta che l'impasto è triplicato, aggiungere nell'impastatrice il primo impasto e la farina. Lasciare incordare e aggiungere poco per volta l'emulsione creata il giorno prima. Una volta che l'impasto è liscio e omogeneo e ben incordato aggiungere il cioccolato NXT. Lasciar puntare 30-40 minuti in massa. Spezzare formare in stampo e lasciar lievitare per 7-8 a 29-30 °C in cella con umidità.





## Note

A series of horizontal dashed lines provided for writing a note.

The background is a solid red color. Two thick white curved lines sweep across the page from the left side towards the right. The upper line starts near the top left and curves downwards. The lower line starts further down and curves more steeply downwards, crossing the upper line.

Via Morimondo, 23  
20143 Milano (MI) - Italia

T +39 02 824 64 600

[www.chocolate-academy.com](http://www.chocolate-academy.com)