

Daniło Freguja

CIOCCOLATINI

BIBLIOTHECA CULINARIA



Professional



Cabosside



Fave di cacao



Nibs



Cacao in polvere



Burro di cacao



Massa di cacao



Grué

Cioccolato bianco, fondente e al latte

Le ganache

IL " CUORE" DEL CIOCCOLATINO

In cioccolateria, la ganache può essere identificata come un'emulsione eseguita al caldo tra ingredienti liquidi, grassi e solidi che includono un prodotto di cacao. I liquidi comprendono panna, latte, liquori, caffè, tè, polpe e succhi di frutta, vini ecc. I grassi possono essere vari tipi di burro, olii, grassi della frutta secca e, naturalmente, burro di cacao. I solidi includono tutti gli zuccheri, il residuo secco dei vari tipi di frutta secca, il cacao e così via.

Le ganache si dividono in due sottospecie in base alle materie prime impiegate e alla shelf life imposta da questi ingredienti. Per shelf life intendiamo il periodo di tempo durante il quale il prodotto mantiene le sue caratteristiche qualitative nelle normali condizioni di conservazione.

Ganache fresche con una shelf life relativamente corta

Prodotte dai cioccolatieri artigiani e realizzate con panna o altri ingredienti freschi, queste ganache hanno un'HRE (umidità relativa di equilibrio) il più vicina possibile all'HR (umidità relativa) e una shelf life di 30-90 giorni.

Ganache anidre con una shelf life lunga

Prevalentemente prodotte industrialmente, di norma sono realizzate con paste pralinate, burro di cacao o grassi anidri, burro liquido o grassi della frutta secca. Hanno una shelf life minima di 12 mesi.

I due tipi di ganache possono essere utilizzati per realizzare cioccolatini (praline) dalle forme più diverse.

A loro volta, questi possono essere più facilmente suddivisi a seconda della tecnica di produzione e/o di rivestimento. La sezione ricette di questo volume contiene esempi per tutti i tipi di cioccolatini elencati di seguito, salvo quelli prodotti con la tecnologia "One Shot".



Açaí

Ganache

450 g polpa di açaí
180 g sorbitolo in polvere
1800 g copertura al latte
 Papouasie 36% M.C.
100 g liquore di lamponi
50 g burro di cacao
14 g acido citrico

Camicie

colorante rosso
 liposolubile
 burro di cacao
1400 g cioccolato crudo Freguja
 73% M.C.

HR = **70%**

HRE = **77,28 %**

Differenziale = **+ 7,28%**

Shelf life = **90** giorni

Resa - circa **330** cioccolatini

Nota - Si può sostituire la polpa di açaí con la stessa quantità di frutti di bosco o frutti rossi con pH da 3,0 a 4,0.

PREPARAZIONE DELLE CAMICIE

Realizzare delle camicie di cioccolato crudo Freguja 73% M.C., utilizzando degli stampi di policarbonato a forma di rossetto.

PREPARAZIONE DELLA GANACHE

Scaldare a 40 °C la polpa di açaí con il sorbitolo. Sciogliere a 32-34 °C la copertura al latte Papouasie 36% M.C. e versare nel cutter. Aggiungere il composto di açaí ed emulsionare. Unire gli altri ingredienti ed emulsionare per altri 2 minuti circa. Alla fine della procedura, verificare che la ganache presenti una temperatura di 30-32 °C.

COLAGGIO E CHIUSURA

Con l'aiuto di un sac à poche dressare la ganache negli stampi e far cristallizzare per 12 ore a 15 °C con HR inferiore al 60%. Quando la ganache sarà completamente cristallizzata, chiudere gli stampi con la stessa copertura utilizzata per le camicie. Far raffreddare nell'abbattitore rapido di temperatura a - 18 °C, poi rimuovere i cioccolatini dagli stampi. Diluire il colorante liposolubile rosso nel burro di cacao e spruzzare i cioccolatini con la pistola aerografo. Ripetere l'operazione più volte per ottenere l'effetto velluto.

L'açaí (*Euterpe oleracea*) è una pianta della famiglia delle palme *Arecaceae* e cresce soltanto in Amazzonia. Il frutto, una bacca di colore violaceo, è ricchissima di flavonoidi.

● Infatti, è uno dei frutti con la più alta concentrazione di antiossidanti, circa 15 volte maggiore di quella dell'uva nera.



Moka

Ganache

200 g copertura Favorites Café 54% M.C.

100 g copertura Blanc Satin™ 29% M.C.

30 g burro di cacao

20 g estratto di caffè liquido Trablit

100 g praliné origine Pecan Texas 70%

Finitura

chablonage fondente (vedi pag. 156)

250 g copertura fondente Extra-Bitter Guayaquil 64% M.C.
chicchi di caffè al cioccolato

Resa - **60** cioccolatini

Nota - Questa pralina ha una shelf life molto lunga perché contiene pochissima acqua; fare comunque attenzione alla sua conservazione e all'ossidazione dei grassi.

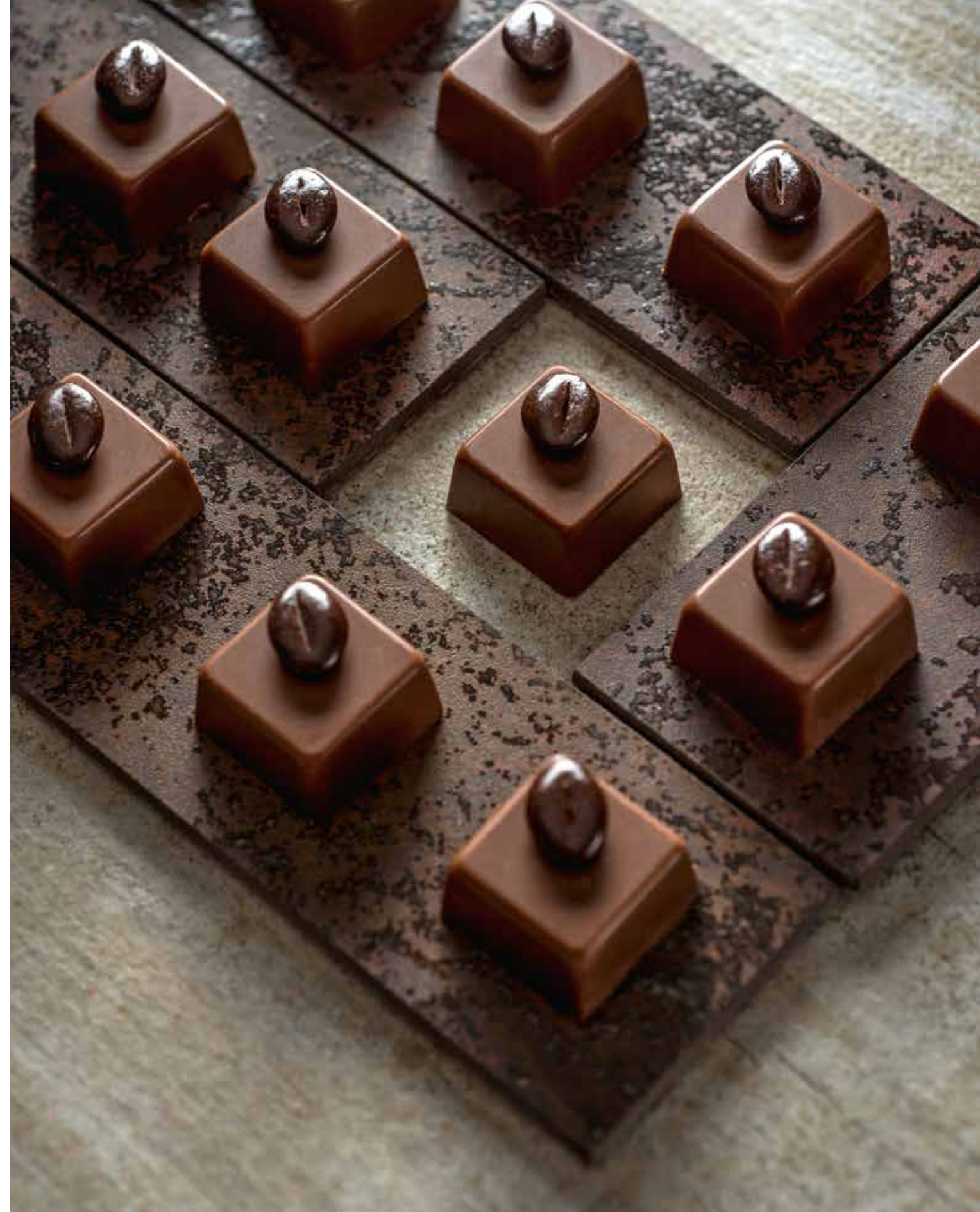
PREPARAZIONE DELLA GANACHE

Sciogliere a 32-34 °C le due coperture (Favorites Café e Blanc Satin™), versare nel cutter, aggiungere gli altri ingredienti ed emulsionare per circa 2 minuti. Alla fine della procedura, verificare che la ganache presenti una temperatura di 30-32 °C.

COLAGGIO E FINITURA

Stendere uno strato sottile di chablonage fondente negli appositi quadri e lasciare cristallizzare. Colare la ganache sopra questo strato e far cristallizzare a 15 °C per circa 12 ore. Chablonare anche in superficie, lasciare cristallizzare e tagliare la ganache alla chitarra in quadrati di cm 2,5 x 2,5.

Portare a 18 °C la ganache tagliata, rivestire (in un ambiente con temperatura di 20 °C e HR inferiore al 60%) con la copertura fondente Extra-Bitter Guayaquil 64% M.C. e decorare in superficie con un singolo chicco di caffè di cioccolato.



Tartufo noce moscata

Ganache

- 600 g** copertura Gianduja Plaisir (Lenôtre)
- 600 g** copertura Favorites Orange 50,3% M.C.
- 50 g** burro di cacao in polvere (Mycryo)
- 200 g** panna UHT (35% m.g)
- 100 g** praliné nocciola
- 40 g** Cointreau (50% alc./vol.)

Finitura

- 700 g** copertura fondente Extra-Bitter Guayaquil 64% M.C.
- zucchero a velo aromatizzato alla noce moscata

HR = **70%**

HRE = **61,02%**

Differenziale = - **8,98%**

Shelf life = **165** giorni

Resa - **160** tartufi

PREPARAZIONE DELLA GANACHE

Sciogliere a 32-34 °C le due coperture (Gianduja Plaisir e Favorites Orange) e il Mycryo e trasferire nel cutter insieme alla praliné nocciola e il Cointreau. Unire la panna scaldata a 45 °C e mixare per circa 2 minuti. Alla fine della procedura, verificare che la ganache presenti una temperatura di 30-32 °C.

FINITURA

Utilizzando un sac à poche, munito di bocchetta liscia, formare delle piccole sfere su una teglia ricoperta di carta da forno o un tappetino in silicone. Far cristallizzare la ganache a 15° C per 12 ore circa con HR inferiore al 60%.

Rivestire i tartufi con la copertura fondente Extra-Bitter Guayaquil pre-cristallizzata (vedi pag. 20) e rotolarli nello zucchero a velo aromatizzato con noce moscata in polvere.

La *Myristica fragrans* è un albero originario dell'Indonesia che cresce nelle regioni a clima tropicale. I suoi frutti vengono commercializzati come spezie: il seme conosciuto con il nome di noce moscata, mentre il rivestimento carnoso che lo

ricopre è il macis. Il sapore della noce moscata è raffinato, dolce ed esotico, con una nota appena piccante, e arricchisce con il suo profumo speziato sia le pietanze salate che i dolci.



Il pasticcere che crea cioccolatini si trova di fronte ad un mercato in forte evoluzione: i produttori di cioccolato hanno ampliato la gamma dei loro prodotti e un pubblico più sofisticato (e capriccioso) esige nuovi gusti, nuove forme, nuove sensazioni. L'artigiano di successo è quello che riesce a calarsi in più ruoli. Come creativo, deve continuamente reinventare quella delizia costituita in gran parte di cioccolato. Come uno scienziato, deve conoscere la materia prima e garantire una shelf life stabile a un prodotto notoriamente delicato. Come imprenditore, deve assicurare che il food cost sia sostenibile e saper presentare i suoi cioccolatini in un mercato sempre più competitivo.

In questo libro il maestro pasticcere Danilo Freguja offre informazioni concrete per sostenere i suoi colleghi in ogni fase del loro lavoro. Con cinquanta ricette per praline stampate e tagliate alla chitarra, tartufi, barrette e altre creazioni composite - tutte fotografate - fornisce un ricchissimo catalogo di forme, decori e ricette. Informazioni dettagliate sulla composizione e il bilanciamento delle ganache e shelf life aiutano il professionista nell'assicurare la qualità nel tempo. Strumento di lavoro indispensabile per il professionista del cioccolato, questo volume trasmette non solo quella passione che è l'insostituibile forza di ogni artista, ma anche solide nozioni pratiche che gli permettono di trasformarla in un'attività di successo.



Considerato "il maestro dei maestri", Danilo Freguja vanta un'esperienza trentennale nel mondo della pasticceria.

Consulente a livello mondiale dei più grandi gruppi del settore tecnico alimentare, dall'inizio degli anni '90 è anche tra i primi trenta ambasciatori mondiali del cioccolato, in rappresentanza dell'Italia.

Nel 2004 crea la prima scuola del cioccolato One to One dove il rapporto tra maestro e allievo è pratico-operativo e altamente personalizzato.

www.bibliothecaculinaria.it

€ 52,00

ISBN 978-88-97932-57-4



9 788897 932574