

ÉCOLE DU GRAND CHOCOLAT VALRHONA

Sotto la direzione di Frédéric Bau

Fotografie di
Clay McLachlan

Enciclopedia del
CIOCCOLATO

Prefazione di Pierre Hermé

BIBLIOTHECA CULINARIA



Sommario

- 9 Prefazione
- 11 Una passione da condividere

LE DIVERSE TECNICHE

- 17 Il cioccolato
- 31 I ripieni dei cioccolatini
- 47 Le decorazioni
- 71 Impasti di base e biscuit
- 93 Le creme
- 107 Le mousse
- 119 I gelati e le salse dolci
- 131 I gesti da conoscere

QUADERNO TEORICO

- 138 I segreti di un buon cioccolato
- 140 Dalla fava alla tavoletta
- 143 Degustazione, rivoluzione del palato
- 144 La percentuale di cacao
- 146 La conservazione
- 146 Il rovescio dell'etichetta
- 149 Facciamola finita con i luoghi comuni!
- 150 Come creare un dessert

LE RICETTE

- 161 **Grandi classici**
Frédéric Cassel presenta la sua ricetta
- 189 **Crostate e tartellette**
Éric Léautey presenta la sua ricetta
- 213 **Piccole delizie tra amici**
Cyril Lignac presenta la sua ricetta
- 243 **Magiche merendine**
Christophe Felder presenta la sua ricetta
- 287 **Dessert gelati**
Gilles Marchal presenta la sua ricetta
- 301 **Grandi occasioni**
Christophe Michalak presenta la sua ricetta
- 329 **Friandise e confetteria**
Jean-Paul Hévin presenta la sua ricetta
- 377 **Nuove tendenze**
Christophe Adam presenta la sua ricetta

APPENDICE

- 402 Attrezzatura
- 406 Glossario
- 408 Indice delle tecniche
- 410 Indice delle ricette
- 412 Gli autori



Gocce ★★★

Gocce, virgole, ventagli, petali di cioccolato: queste forme variano in funzione degli utensili usati e di un gesto più o meno sicuro. La buona riuscita si ottiene solo con la pratica, dunque non bisogna aver paura di ripetere più volte il procedimento. Qualunque sia la loro forma, queste “gocce” sono deliziose.

INGREDIENTE

300 g di cioccolato temperato (vedere p. 19)

ATTREZZATURA

Strisce di carta da forno o fogli di acetato
1 coltello/spatola

Preparare il cioccolato temperato. Immergere per tre quarti la lama di una spatola triangolare (1) nel cioccolato temperato. Appoggiare la lama di piatto su una striscia di carta o di acetato (2) e strisciarla sul foglio con un colpo secco sollevandola leggermente.

Ripetere l'operazione per l'intera lunghezza della striscia. Lasciare cristallizzare* a temperatura ambiente per 30 minuti prima dell'utilizzo (3, 4).

— Consiglio dello chef

Potete ottenere gocce curve lasciando cristallizzare la striscia di carta o acetato su uno stampo per tegole o su un matterello.

— Buono a sapersi

Se volete realizzare delle gocce di forma rotonda, utilizzate un coltello a punta arrotondata invece della spatola triangolare. Seguendo lo stesso procedimento, immergete la punta nel cioccolato temperato. Appoggiate poi la lama sulla striscia di carta o acetato e strisciatela con un colpo secco verso destra in modo da ottenere un effetto “ondulato”.



Palet ★★★

Questi piccoli palet piatti che rendono magica la tavola di Natale si preparano sul modello dei dischi di cioccolato. Aggiungetevi una lamina di foglia d'oro o argento per impreziosirli.

INGREDIENTI

300 g di cioccolato temperato (vedere p. 19)
Lamine di foglie d'oro

ATTREZZATURA

Strisce di carta da forno o di acetato
1 tasca da pasticciere

Con la tasca posare delle piccole quantità di cioccolato temperato su una striscia di carta o acetato. Decorare con una lamina di foglia d'oro e ricoprire con una seconda striscia. Spianare leggermente usando un righello. Lasciare cristallizzare* a temperatura ambiente per 1 ora circa prima dell'utilizzo.

— Consiglio dello chef

Potete decorare i palet con fiori cristallizzati, granelli di cioccolato, zucchero colorato, caffè in polvere, ecc.



Decorazioni con il cornetto ★★★

Quando il cioccolato diventa materia per decorare, risveglia l'artista che c'è in tutti noi. L'abilità sta nel modo di tenere il cornetto e nella sicurezza del tratto; non resta che provare!

INGREDIENTE

300 g di cioccolato temperato (vedere p. 19)

ATTREZZATURA

Cornetti fatti con carta da forno o acetato (per i fili più grossi)

Realizzare un cornetto con la carta da forno. Riempirlo per metà di cioccolato temperato facendo attenzione a chiuderlo bene. Tagliare la punta del cono, poi appoggiarlo sulla superficie per disegnare dei quadratini o dei cerchietti su una striscia di carta da forno o di acetato e riempire gli spazi interni. Spolverizzare a proprio piacimento con granelli di cioccolato, zucchero colorato, ecc. Lasciare cristallizzare* a temperatura ambiente per 1 ora circa prima dell'utilizzo. Staccare con delicatezza le decorazioni dal foglio di carta o acetato e posarle sul dolce. Se si vogliono realizzare decori molto fini, conviene disegnarli direttamente sui dolci.

— Consiglio dello chef

Per dare una forma curva ai vostri decori, potete usare uno stampo per tegole o un matterello. È possibile usare una tasca da pasticciere per i decori più grandi e un cornetto per quelli più fini.



Mousse di cioccolato a base di albumi ★

È la mousse della nonna con una struttura ben alveolata. È molto dolce, ricca di cioccolato e si scioglie in bocca.

INGREDIENTI

Cioccolato in quantità variabile secondo la percentuale di cacao:

- 300 g di cioccolato fondente 70%
- o 330 g di cioccolato fondente 60%
- o 390 g di cioccolato al latte 40% + 3 g di gelatina
- o 390 g di cioccolato bianco 35% + 6 g di gelatina
- 150 g (15 cl) di panna fresca 35% m.g.
- 3 tuorli (60 g)
- 6-7 albumi (200 g)
- 50 g di zucchero semolato

ATTREZZATURA

1 termometro da cucina

Spezzettare il cioccolato e farlo fondere lentamente a bagnomaria* o nel forno a microonde (posizione scongelamento o potenza 500 W, mescolando di tanto in tanto). Se si realizza una mousse al cioccolato al latte o bianco, ammolare la gelatina in acqua fredda. In una casseruola, portare la panna a ebollizione e, fuori dal fuoco, aggiungere l'eventuale gelatina strizzata. Versare lentamente un terzo della panna calda sul cioccolato fuso (1). Con una spatola di silicone*, mescolare energicamente il composto descrivendo dei piccoli cerchi per ottenere un "nucleo" elastico e lucido. A questo punto incorporare un altro terzo del composto, mescolare secondo lo stesso procedimento, poi incorporare l'ultimo terzo seguendo lo stesso metodo. Aggiungere i tuorli per lisciare l'insieme. Nel frattempo, montare* gli albumi a neve con lo zucchero. Quando la temperatura del composto al cioccolato si aggira intorno ai 35/45 °C per le mousse al cioccolato al latte/cioccolato bianco, o 45/50 °C per le mousse al cioccolato fondente, incorporare un quarto degli albumi montati, mescolare, poi incorporare delicatamente il resto (2). Conservare in frigorifero per 12 ore.

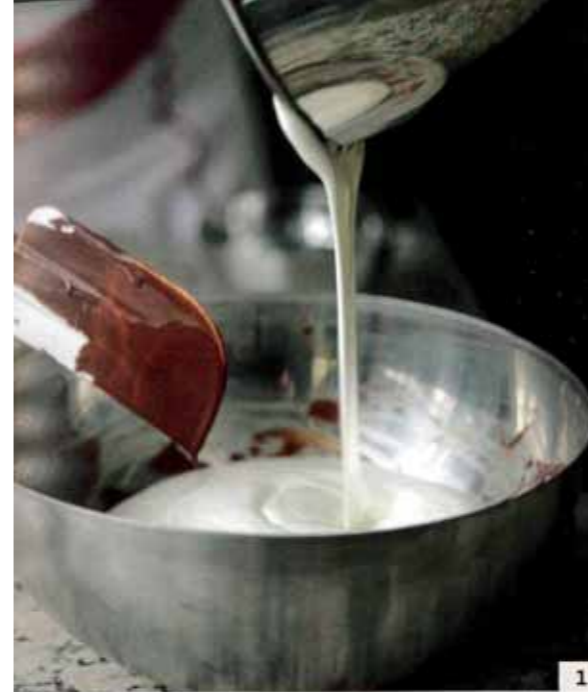
→ Buono a sapersi

Questa mousse non si conserva più di 24 ore, per la presenza dei tuorli crudi.

→ Idee ricette

Mousse di cioccolato fondente > p. 186

Corona di cioccolato ai frutti invernali > p. 221



Mousse di cioccolato senza uova ★

Una consistenza leggerissima a base di latte e gelatina, che esalta appieno il cioccolato utilizzato. Ha il vantaggio di potersi consumare appena tolta dal frigorifero.

INGREDIENTI

Cioccolato in quantità variabile secondo la percentuale di cacao:

- 285 g di cioccolato fondente 70% + 3 g di gelatina
- o 330 g di cioccolato fondente 60% + 4 g di gelatina
- o 340 g di cioccolato al latte 40% + 5 g di gelatina
- o 470 g di cioccolato bianco 35% + 10 g di gelatina
- 250 g (25 cl) di latte intero
- 500 g (50 cl) di panna fresca 35% m.g.

ATTREZZATURA

1 termometro da cucina

Ammollare la gelatina in un recipiente riempito d'acqua fredda. Spezzettare il cioccolato e farlo fondere lentamente a bagnomaria* o nel forno a microonde (posizione scongelamento o potenza 500 W, mescolando di tanto in tanto). In una casseruola portare il latte a ebollizione, poi aggiungere la gelatina strizzata. Versare lentamente un terzo del latte caldo sul cioccolato fuso (1). Con una spatola di silicone*, mescolare energicamente il composto descrivendo dei piccoli cerchi per ottenere un "nucleo" elastico e lucido (2). A questo punto incorporare un altro terzo del composto, mescolare secondo lo stesso procedimento, poi incorporare l'ultimo terzo seguendo lo stesso metodo. A mano o con lo sbattitore, montare* la panna ben fredda fino a ottenere una consistenza morbida e soffice detta "panna montata a spuma" (3). Quando la temperatura del composto al cioccolato si aggira intorno ai 35/45 °C per le mousse al cioccolato al latte/cioccolato bianco, o 45/50 °C per le mousse al cioccolato fondente, incorporarlo alla panna montata a spuma mescolando delicatamente con la spatola di silicone. Conservare in frigorifero per 12 ore circa.

→ Buono a sapersi

Ideale per i soggetti allergici alle uova. Creata per essere gustata nei Paesi caldi, va consumata subito. Si conserva fino a 1 o 2 giorni in frigorifero e può essere congelata.

→ Idee ricette

Cucchiato cioccolato/caramello > p. 240

Flore > p. 324

FACCIAMOLA FINITA CON I LUOGHI COMUNI!

La percentuale fa la qualità

Falso > La percentuale indica la proporzione di cacao (pasta e burro di cacao*) presente in una tavoletta. Non fornisce alcuna indicazione sul Paese d'origine, sulla qualità del cacao e sull'abilità dei cioccolatieri.

Più la percentuale aumenta, più il cioccolato è amaro

Falso > Quando su una tavoletta è riportato 70% di cacao, è vero che la percentuale restante indica lo zucchero. Si potrebbe quindi pensare che più cacao c'è, meno zucchero c'è. Ma il cacao stesso si caratterizza per forti variazioni di sapore. Certe fave danno un cioccolato più dolce e più zuccherino di altri. Di conseguenza, esistono cioccolati 80% immangiabili e cioccolati 85% potenti e aromatici senza essere amari.

Si aggiunge burro di cacao al cioccolato

Vero > Il burro di cacao aggiunto a fine processo serve a formare una pellicola lipidica, grazie alla quale il cioccolato si scioglie in bocca e si può lavorare più facilmente. Mediamente si aggiunge il 10% circa di burro di cacao alla pasta di cioccolato. Ma in totale la proporzione di burro di cacao è molto più importante, essendo questo già presente nella pasta di cioccolato.

Il cioccolato bianco non contiene pasta di cioccolato

Vero > Per fabbricare un cioccolato bianco, servono soltanto burro di cacao, zucchero e latte in polvere. Questa composizione spiega l'assenza di pigmentazione del cioccolato e il suo gusto dolce, in quanto contiene solo dal 20 al 30% di burro di cacao e più del 55% di zucchero.

La lecitina di soia è un additivo inutile e barbaro

Falso > È un emulsionante che serve a legare il burro di cacao, la pasta di cacao e lo zucchero, proprio come il tuorlo nella maionese. La lecitina è presente nel cioccolato in proporzioni molto basse (meno dell'1%) e ha proprietà ritenute ottime per la salute.

Il cioccolato di copertura è un cioccolato di qualità

Vero o falso! > È la base di tutti i cioccolati forniti ai professionisti. Viene chiamato copertura perché serve a rivestire i cioccolatini o a realizzare dei modelli. C'è solo una differenza di confezionamento tra il cioccolato di copertura fornito magari in pastiglie o gocce e il cioccolato presente in forma di tavolette.

Un cioccolato con efflorescenze è da buttare

Falso > L'efflorescenza è una modificazione dell'aspetto del cioccolato che influisce leggermente sul gusto. Ma questa reazione, dovuta alle condizioni di conservazione o a un temperaggio sbagliato, non ha nulla di tossico. Il cioccolato con questo difetto è perfettamente commestibile.

Un bonbon al cioccolato non è un bonbon

Vero > In Francia, il termine "bonbon al cioccolato" designa tutti i dolciumi al cioccolato con interno di ganache*, pralinato, gianduia, ecc. Spesso questo termine non è ben compreso dal consumatore. In Belgio, i bonbon vengono chiamati "praline", in Svizzera, "bouchées al cioccolato". In Italia la confusione linguistica non manca. Il termine bonbon comprende i cioccolatini, ma anche altra piccola confetteria. La pralina, un tempo indicava un confetto costituito da una mandorla tostata rivestita di caramello. Oggi è passata a significare cioccolatini confezionati a mano e generalmente ripieni. Più generico, ma sicuramente meno propenso a creare malintesi, rimane il cioccolatino che può indicare sia il prodotto artigianale sia quello industriale.

Il cioccolato si può temperare in casa

Vero > Muniti di un termometro da cucina e di un po' di pazienza, potete tranquillamente temperare il cioccolato a casa vostra. *L'Enciclopedia del cioccolato* è qui per aiutarvi (vedere 19).

La spatolatura manuale è garanzia di un buon cioccolato

Falso > Questa tecnica di temperaggio, alla quale associamo idealmente il gesto dei maestri cioccolatieri, non è necessariamente garanzia di qualità. La curva di temperatura viene rispettata allo stesso modo, o perfino meglio, in una temperatrice elettronica. D'altro canto, la maggior parte degli artigiani oggi utilizza questa macchina.



INGREDIENTI

Cake al cioccolato

35 g di cioccolato fondente 60%
60 g di burro
3 uova intere
25 g di miele
110 g di zucchero semolato
50 g di mandorle in polvere
80 g di farina
5 g di lievito chimico
16 g di cacao amaro in polvere
80 g (8 cl) di panna fresca 35% m.g.

Crèmeux al cioccolato

130 g di cioccolato fondente 70%
2 tuorli grossi (50 g)
25 g di zucchero semolato
125 g (12,5 cl) di latte intero
125 g (12,5 cl) di panna fresca
35% m.g.

Ganache montata

cioccolato bianco/caffè
80 g di cioccolato bianco 35%
50 g (5 cl) di caffè espresso
110 g (11 cl) di panna fresca
35% m.g.

Granita al caffè

50 g di zucchero semolato
300 g (30 cl) di caffè espresso

Opaline al cioccolato

225 g di fondant
150 g di sciroppo di glucosio
20 g di cioccolato fondente 70%

Salsa di cioccolato

200 g (20 cl) di latte intero
170 g di cioccolato fondente 70%

ATTREZZATURA

1 teglia per tronchetto
Diversi anelli di 50 mm di diametro
1 tappetino di silicone

—► **Consiglio dello chef**

Bisogna assolutamente preparare la "mise en place" di questo dessert il giorno prima.

Éphémère cioccolato bianco/caffè ★★★

PER 6-8 PERSONE

Da iniziare il giorno prima

Tempo di preparazione: 2 ore e 30 minuti

Tempo di cottura: 10 minuti

Tempo di refrigerazione: 1 notte

Tempo di congelamento: 1 notte

Il giorno prima. Preparare il cake al cioccolato (vedere p. 85) utilizzando le quantità indicate a fianco. Versare il composto in una teglia per tronchetto foderata* con carta da forno e far cuocere 10 minuti a 180 °C. Una volta raffreddato, ritagliare dei dischi di cake e disporli sul fondo degli anelli, sopra un tappetino di silicone.

Realizzare il crèmeux al cioccolato (vedere p. 100) utilizzando le quantità indicate a fianco. Versarlo sui cake e lasciare cristallizzare* per 1 notte in frigorifero.

Preparare la ganache montata* cioccolato bianco/caffè. Spezzettare e far fondere lentamente il cioccolato a bagnomaria* o nel forno a microonde (posizione scongelamento o potenza 500 W, mescolando di tanto in tanto). Preparare il caffè espresso e versarlo a poco a poco, ancora bollente, sul cioccolato fuso. Con una spatola di silicone*, mescolare energicamente il composto descrivendo dei piccoli cerchi per ottenere un "nucleo" elastico e lucido. Incorporare un altro terzo, mescolare secondo lo stesso procedimento, poi incorporare l'ultimo terzo seguendo lo stesso metodo. Lavorare con il frullatore a immersione per completare l'emulsione*. Aggiungere la panna fredda e mescolare nuovamente. Mettere in frigorifero e lasciare cristallizzare preferibilmente per 1 notte.

Preparare la granita al caffè. Far sciogliere lo zucchero semolato nel caffè caldo, versare in un piatto largo e congelare per 1 notte. Raschiare la granita con la forchetta prima di servire.

Il giorno stesso. Realizzare le opaline al cioccolato (vedere p. 50) e conservarle al riparo dall'umidità.

Preparare la salsa al cioccolato (vedere p. 127). Togliere la ganache dal frigorifero e sbatterla* con la frusta per renderla vellutata. Al momento di servire, sfornare i crèmeux. Versare in modo decorativo la salsa sul fondo dei piatti. Collocare il crèmeux al centro, posarvi sopra una noce di ganache montata al caffè, e infine decorare con le opaline al cioccolato. Servire con un bicchierino di granita al caffè.

—► **Rimandi alle tecniche**

Opaline > p. 50

Pasta per cake al cioccolato > p. 85

Ganache montata > p. 97

Crèmeux al cioccolato > p. 100

Granita al cioccolato > p. 123

Salsa al cioccolato > p. 127



CHRISTOPHE MICHALAK presenta la sua ricetta

Torta croc choc

Frolla Linzer. Utilizzare un tuorlo precedentemente cotto nel forno a microonde. Rompere il tuorlo, poi setacciarlo* mescolandolo con la farina e la fecola di patate. Unire il burro pomata*, poi aggiungere lo zucchero a velo, il sale fino, il fior di sale, le scorze di limone tritate e la miscela tuorlo/farina/fecola. Stendere la pasta a 2 mm di spessore e ritagliare una striscia di 10 x 40 cm. Infornare a 150/160 °C fino a colorare.

Biscuit al cioccolato. Setacciare insieme la farina, la fecola di patate e il cacao in polvere. Far fondere il burro. Montare* a neve gli albumi leggermente intiepiditi in un bagnomaria*, poi aggiungere lo zucchero semolato. Mescolare i tuorli agli albumi montati, poi, delicatamente, aggiungere le polveri setacciate e il burro fuso. Versare il tutto su una teglia per troncetto foderata* con carta da forno e infornare a 200 °C per qualche minuto. Una volta raffreddato il biscuit, ritagliare prima una striscia di 8 x 37 cm, poi il resto a cubetti.

Crema cotta al cioccolato. Mescolare il latte, lo zucchero, i tuorli e le uova intere. Far bollire la panna e versarla sul cioccolato. Aggiungere il composto precedente e miscelare il tutto fino a ottenere una consistenza omogenea. Preriscaldare il forno a 120 °C, infornare e spegnere il forno. Far cuocere per 30 minuti. Mettere in congelatore.

Glassa al gianduia. Spezzettare il cioccolato Araguani e il gianduia e farli fondere lentamente in una casseruola a bagnomaria o nel forno a microonde. Portare a ebollizione la panna, lo sciroppo e lo sciroppo di glucosio. Incorporare progressivamente il composto bollente al cioccolato fuso. Lavorare il tutto con il frullatore a immersione aggiungendo l'olio e il colorante.

Chantilly Jivara. Spezzettare il cioccolato Jivara e farlo fondere. Portare la panna a ebollizione. Incorporare progressivamente la panna bollente al cioccolato fuso. Mettere in frigorifero almeno per 4 ore.

Tartufi al cioccolato fondente. Spezzettare i cioccolati e farli fondere in una casseruola a bagnomaria o nel forno a microonde. Portare la panna liquida a ebollizione. Incorporare progressivamente la panna bollente al cioccolato fuso. Aggiungere il burro, lo zucchero invertito e lasciare cristallizzare* per qualche ora. Realizzare dei tartufi e passarli nel cacao amaro in polvere.

Montaggio e finitura. Posizionare una striscia di biscuit al cioccolato sopra il rettangolo di frolla Linzer. Posare sopra il biscuit la crema cotta nappata* con glassa al gianduia ancora congelata. Decorare tutto intorno con cubetti di biscuit passati nel colorante rubino brillante. Montare la crema chantilly al Jivara e con questa formare 6 quenelle da disporre sulla crema cotta nappata. Decorare con tartufi e scaglie di cioccolato temperato. Degustare ancora gelato.

Ho la passione delle forme e dei colori e provo un piacere immenso nel modellare la materia. Da bambino, sognavo di entrare alla scuola di belle arti. Infine ho scelto il mondo dei dessert, per golosità, per passione. Amo rivisitare i grandi classici della pasticceria, sorprendere rivoluzionando i sapori: così sono nati la religieuse al caramello con burro salato, i macaron alla pesca Melba o gli orsetti del cuore di guimauve, un omaggio ai dolci di confetteria della nostra infanzia.



PER 8 PERSONE

INGREDIENTI

Frolla Linzer

10 g di tuorlo cotto
250 g di farina
50 g di fecola di patate¹
275 g di burro
90 g di zucchero a velo
6 g di sale fino
3 g di fior di sale
2 scorze di limone non trattato

Biscuit al cioccolato

50 g di farina
50 g di fecola di patate¹
55 g di cacao in polvere
10 g di burro
250 g d'albumi
240 g di zucchero semolato
240 g di tuorli
Colorante brillante rubino

Crema cotta al cioccolato

175 g (17,5 cl) di latte intero
85 g di zucchero semolato
30 g di tuorli
60 g di uova
375 g di panna fresca 35% m.g.
275 g di cioccolato fond.Guanaja 70%

Glassa specchio al gianduia

300 g di cioccolato fond. Araguani 72%
750 g di gianduia (vedere p. 40)
700 g (70 cl) di panna fresca 35% m.g.
160 g di sciroppo a 30 °B (gradi baumé)
120 g di sciroppo di glucosio
100 g (10 cl) d'olio di vinacciolo
5 g di colorante rosso

Crema chantilly Jivara al latte

500 g di cioccolato al latte Jivara
1 kg (100 cl) di panna fresca 35% m.g.

Tartufi al cioccolato fondente

280 g di cioccolato fond. Caraïbes 66%
280 g di cioccolato fond. Manjari 64%
500 g (50 cl) di panna fresca 35% m.g.
100 g di burro
87 g di zucchero invertito
Cacao amaro in polvere

1. (o amido di mais)

Un'opera essenziale,
decisamente didattica
e interamente illustrata,
che non mancherà di sedurre
principianti e professionisti.

- Più di 100 tecniche di pasticceria per conoscere proprio tutto sul cioccolato (temperaggio, ganache, mousse, decorazioni, glasse, ecc.).
- Tutti i passaggi spiegati con foto passo a passo per permettervi di realizzare con facilità i vostri dessert.
 - I segreti dei più grandi maestri pasticceri francesi e le loro ricette più rappresentative:
Christophe Michalak,
Gilles Marchal, Christophe Adam,
Jean-Paul Hévin, Christophe Felder,
Frédéric Cassel, Éric Léautey, ecc.
- Più di 150 ricette: tutti i grandi classici (bignè, foresta nera, moelleux, coulant, mousse, torte, ecc.), i dessert di tendenza (macaron, coppette, ecc.), oltre ai gelati e alla confetteria.
- Tutta la competenza dell'École du Grand Chocolat Valrhona, scuola che richiama nei suoi laboratori di formazione professionisti e appassionati di tutto il mondo.



VALRHONA

BIBLIOTHECA CULINARIA

