

CABOSSA



dolce al cucchiaio



tempo di preparazione
1h e 20 min



difficoltà
●●○



INGREDIENTI

Pasta frolla al cioccolato

150 g burro
63 g Chuao 75%
 250 g farina 00
 58 g zucchero a velo
 35 g uova
 3 g scorza d'arancia
 2 g sale

Parfait al gianduia

133 g zucchero
 75 g acqua
 108 g tuorlo
 15 g massa di gelatina (170° Bloom)
33 g Arriba 62%
33 g Ocumare 38%
 41 g pasta di nocciole IGP Piemonte agrimontana
 417 g panna (35% mg)

Glassa anidra con massa e nocciole

200 g Ocumare 100%
 90 g burro di cacao
 20 g granella di nocciole IGP Piemonte agrimontana

Confit all'arancia

83 g succo d'arancia
 3 g scorza d'arancia
 50 g zucchero
 83 g spicchi d'arancia
 14 g massa di gelatina (170° Bloom)

PROCEDIMENTO

Pasta frolla al cioccolato

In planetaria con la foglia, lavorare il burro morbido con il cioccolato Chuao 75% a 35°C. Aggiungere la farina e impastare fino ad ottenere un composto sabbioso. Incorporare zucchero a velo, scorza d'arancia, sale ed infine le uova. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Lasciare riposare in frigorifero per 24 ore. Ultimato il riposo, impastare brevemente in planetaria con il gancio per rendere la frolla nuovamente plastica. Stendere tra 2 fogli di carta da forno, allo spessore di 0.5 cm. Ritagliare la forma desiderata. Cuocere in forno a 180°C per circa 20 minuti, valvola aperta.

Parfait al gianduia

Realizzare una pâte à bombe, cuocere a 121°C l'acqua con lo zucchero. Versare lo sciroppo ottenuto nei tuorli mentre montano, fino a parziale raffreddamento. Sciogliere la gelatina animale ed unirla nella pâte à bombe. Fondere le coperture e miscelarle con la pasta di nocciole. Stemperare con una parte di panna montata (al 70%) e incorporare così il composto ottenuto. Terminare il tutto con la restante panna montata, amalgamando con una marisa dall'alto verso il basso. Versare il composto in uno stampo in silicone e abbattere in negativo.

Glassa anidra con massa e nocciole

Fondere la massa, unire il burro di cacao sciolto ed emulsionare con una frusta. Ultimare con la granella di nocciole. Riscaldare in microonde prima dell'utilizzo.

Confit all'arancia

In un tegame mescolare con fermezza il succo d'arancia con lo zucchero e la scorza d'arancia. Concentrare per 5 minuti a calore moderato, ultimare con gli spicchi d'arancia e la gelatina. Versare nello stampo in silicone e abbattere. Al momento dell'utilizzo portare a temperatura di servizio.

Composizione

Disporre come base la pasta frolla friabile al cioccolato fondente. Posizionare al di sopra il parfait al gianduia glassato. In alto un confit all'arancia.