

DOMORI PROFESSIONAL



DOMORI

IL NOSTRO CIOCCOLATO
IN 12 RICETTE

INTRODUZIONE



Con "Domori Professional. Il nostro cioccolato in 12 ricette" il Team Ricerca di Domori ha voluto creare uno strumento snello ed accurato dedicato al mondo della ristorazione. Dodici ricette, rigorosamente testate nei nostri laboratori, per **esplorare il mondo Domori in tutte le sue declinazioni: dolci da forno, mousse e sorbetti, dolci al cucchiaio.**

Ingrediente versatile e sorprendente, il cioccolato Domori si presta a infinite possibilità di abbinamento e valorizzazione. Il ricettario Domori è **un viaggio nell'aromaticità e nella chimica del cioccolato di qualità**, che tiene conto del suo potenziale e caratteristiche uniche, in grado di regalare aromi, consistenze, contrasti, che fanno la differenza.

In queste 12 ricette, troverete tutta la qualità del cioccolato Domori, immediatamente percepibile al primo assaggio, e tutta l'esperienza raccolta sul campo, in **un rapporto con la materia prima sempre e diretto rigoroso, che spazia dalle relazioni con i coltivatori nelle piantagioni alle collaborazioni con i migliori Pastry Chef.** Si tratta di 12 ricette dall'ispirazione marcatamente contemporanea, attenta all'evoluzione del gusto, con una spiccata sensibilità per la valorizzazione di tutti gli ingredienti, alla ricerca dell'**equilibrio nel gusto**, e di un'esperienza e gratificazione sensoriale completa. Le fondamenta rimangono poi quelle dell'arte pasticceria: accuratezza, precisione, armonia.

In particolare, tra le molte linee guida che hanno ispirato questo piccolo ricettario, ricordiamo: evitare gli eccessi di dolcezza, prediligere il ruolo della frutta fresca nell'abbassare il tenore zuccherino, assecondare la stagionalità degli ingredienti, definire una componente acida, che interrompa la linearità del dessert e favorisca la degustazione, usare l'aromaticità di erbe, spezie e fiori eduli.

Particolare attenzione, inoltre, è stata data alla **componente tecnica**, quale risorsa per una **creatività sorprendente**, attenta ai contrasti – sferzate di consistenze e temperature – e alla **cura estetica** delle presentazioni, valorizzando la leggerezza delle forme.

"Domori Professional. Il nostro cioccolato in 12 ricette" è un nuovo capitolo dell'impegno di Domori per diffondere una **nuova cultura del cioccolato** nel mondo del professionale, condividendo conoscenze e tecniche e ampliando le possibilità di uso e interpretazione di una materia prima raffinata e duttile **nella sua versione più pura, preziosa e autentica.**

DOMORI NEL MONDO DELLA RISTORAZIONE

Da anni l'azienda Domori si è affermata nel mondo gourmet, ricevendo riconoscimenti internazionali per la purezza e la qualità del suo prodotto, ma anche per il suo essere **un'icona di tradizione nella degustazione del cioccolato**. Riconoscimento conferito non solo dal consumatore finale, ma anche da pasticceri, maîtres chocolatier e maestri gelatieri che hanno mostrato un forte apprezzamento per la qualità del cioccolato Domori.

La crescente domanda da parte dei maestri del settore e del gusto e lo spazio ancora da colmare per un punto di riferimento di qualità, quale è Domori in questo settore specifico, hanno costituito le premesse per la creazione di una linea professionale. Tutto è volto a **preservare le caratteristiche organolettiche del cacao Domori** e una perfetta facilità di lavorazione delle coperture. La filosofia produttiva di Domori rimane inalterata: il **controllo dell'intera filiera** e la decisione di lavorare solo cacao fine, grazie a processi a basso impatto di produzione, assicurano un prodotto finito con le possibili migliori note aromatiche, tipiche di queste varietà di cacao.

Lo stabilimento di None, in provincia di Torino, progettato e realizzato per preservare l'identità sensoriale delle differenti varietà di cacao nella trasformazione in cioccolato extra, è il cuore italiano di Domori.



Le fave di cacao crude, direttamente dai paesi d'origine, arrivano in stabilimento all'interno di sacchi di iuta. Come primo passaggio vengono pulite in un impianto di spietatura (dove si eliminano pietre, polveri e corpi ferrosi) e debatterizzazione, riducendone la carica batterica. Successivamente a questa prima fase iniziale le fave passano nella sala di tostatura dove si assiste all'esaltazione aromatica del frutto. Il cacao tostato passa poi nella frangicacao che ha il compito di ridurre la fava in granella e di separarla dalla buccia.

La granella in seguito viene sottoposta alle seguenti fasi produttive:

- la **pre-raffinazione** della massa di cacao che consente la trasformazione della granella in una pasta liquida;
- la **miscelazione** con gli altri ingredienti primi che compongono la ricetta;
- la **raffinazione** necessaria alla riduzione della granulometria delle particelle a circa 18 micron;
- il **congegno**, breve (4 ore) e a bassa temperatura al fine di preservare le componenti aromatiche e disperdere l'umidità e l'acidità in eccesso.

Il processo Domori è un **processo non convenzionale e a "basso impatto" sul cacao grazie all'utilizzo di una tecnologia innovativa** che ha come obiettivo la preservazione ed l'esaltazione degli originali aromi del cacao.



CRIOLLO RARO, PREGIATO E AMABILE

La dolce eleganza del cacao più prezioso al mondo.

Il Criollo è la **varietà più pregiata di cacao** che ha rischiato di andare perduta: si tratta di un cacao raro e fragile che rappresenta soltanto lo 0,01% del cacao prodotto nel mondo.

Con il **Progetto Criollo**, nato nel 1994 grazie a Gianluca Franzoni, Domori ha recuperato questa varietà dando vita in **Venezuela** ad **Hacienda San José**, la piantagione di Criollo più grande al mondo.

Domori, sin dalla nascita nel 1997, è stata una vera rivoluzione per il mondo del cacao. È stata la prima azienda di cioccolato a impiegare solo cacao fine puntando sull'alta qualità.

La prima a produrre un cioccolato con cacao Criollo, il più raro e pregiato in assoluto, a controllare la filiera a partire dalle piantagioni situate in Sud America e America Centrale, ad avere una piantagione di proprietà che le ha permesso di **recuperare in campo la biodiversità del cacao Criollo**.

La prima a riscoprire e utilizzare per il cioccolato una formula antica e semplice: pasta di cacao e zucchero.

Con questo ricettario, Domori vuole sottolineare l'importanza della materia prima anche nel mondo dei professionisti della pasticceria, dando spunti di utilizzo con ricette semplici e replicabili, volte a sottolineare **l'aromaticità del cacao e la sua eccezionale resa nei prodotti dolciari**.



CONSIGLI PER L'UTILIZZO - CRIOLLO PRO

BUSTA DA 1 kg	% CACAO	FLUIDITÀ	GUSCI	FARCITURA	COPERTURA A MANO	DECORAZIONI	MOUSSES	GELATO	PRODOTTI DA FORNO
Ocumare	72%	●●●●	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ocumare	38%	●●●●	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Chuao	100%	●●●●●	×	×	×	×	—	✓	×
Chuao - ganache	75%	●●	×	×	×	×	✓	—	—
Canoabo	62%	●●●	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

LEGENDA

● fluidità bassa ●● fluidità media bassa ●●● fluidità media ●●●● fluidità media alta ●●●●● fluidità alta
 ✓ raccomandato — possibile × non raccomandato

LE RICETTE



- 10 BONÈT
- 12 BROWNIES
- 14 CABOSSA
- 16 CAKE VIDAMÀ E SORBETTO AL POMPELMO
- 18 GANACHE ULTRACREMOSA
- 20 VALZER TORTE
- 22 SORBETTO
- 24 SOUFFLÈ
- 26 TARTUFI
- 28 TIRAMISÙ
- 30 TORTINO FONDENTE CON GELATO ALLA CANNELLA
- 32 UNO, DUE, TRE MOUSSE

BONÈT



dolce al cucchiaio

tempo di preparazione
1h e 30 mindifficoltà
●●○

INGREDIENTI

Bonèt

200 g latte intero
135 g panna (35% mg)
50 g zucchero
15 g cacao 22-24%
85 g polvere di amaretti
3 g disaronno
100 g uova

Glassa anidra

200 g Vidamà 68%
90 g burro di cacao
20 g polvere di amaretti

Salsa al caramello e cioccolato bianco

200 g zucchero
80 g acqua
100 g acqua
10 g massa di gelatina (170° Bloom)
50 g disaronno
50 g burro di cacao
310 g Bianco-latte 35%
440 g panna liquida (35% mg)

Polvere di cioccolato

62 g burro morbido
62 g Vidamà 68%
125 g polvere di mandorle
115 g farina 00
115 g zucchero
5 g sale

Gelato fior di latte e vaniglia

500 g latte intero
115 g zucchero
1.25 g neutro agrimontana
95 g panna (35% mg)
1 baccello di vaniglia

PROCEDIMENTO

Bonèt

Scaldare latte e panna a 75°C. Polverizzare gli amaretti nel cutter, fino a raggiungere una consistenza sabbiosa. In una boule mescolare a secco le polveri: il cacao, la polvere di amaretti e lo zucchero. Emulsionare le uova e aggiungere metà dose nelle polveri. Mescolare accuratamente con una frusta e aggiungere il liquore. Incorporare le uova rimanenti e amalgamare. Versare il latte in 3 trancie e stemperare. Emulsionare con il frullatore a immersione, finché la miscela non è uniforme e liscia. Successivamente versare negli stampi e cuocere a bagnomaria o nel forno a vapore per 28 minuti a 160°C. Ultimata la cottura abbattere in negativo. Poi procedere con la glassatura.

Glassa anidra

Fondere il cioccolato. Unire il burro di cacao fuso. Emulsionare con una frusta. Aggiungere la polvere di amaretti e miscelare. Prima dell'utilizzo scaldare in microonde.

Salsa al caramello e cioccolato bianco

Caramellare lo zucchero in 80 g di acqua, fino a raggiungere una colorazione ambrata. Rimuovere dalla fonte di calore e decuocere, aggiungendo la restante parte di acqua. In questo modo la temperatura scende intorno agli 80°C. Unire la gelatina. Versare il composto così ottenuto nel cioccolato bianco e burro di cacao. Emulsionare con panna e rum. Far stabilizzare in frigorifero.

Polvere di cioccolato

Lavorare in planetaria il burro morbido. Aggiungere la copertura fusa. Aggiungere le polveri. Impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo. Sbriciolare tra le mani sul silpat microforato. Cuocere a 180°C per 6 minuti, fino a doratura.

Gelato fior di latte e vaniglia

Mescolare a secco le polveri, così si evita la formazione di grumi. Scaldare il latte con la vaniglia. Mescolare con fermezza. Rimuovere il latte dalla fonte di calore. Aggiungere le polveri e uniformare la miscela. Rimettere sul fuoco perché la farina di semi di carrube si scioglie solo a caldo e necessita di 2-3 minuti a 80°C per essere completamente solubilizzata e attivare le sue proprietà gelificanti. Abbattere. Quando la miscela raggiunge i 30°C aggiungere la panna fredda e micronizzare. Pellicola a contatto e far maturare in frigorifero. Ultimata la fase di maturazione è il momento della maticazione. Far stabilizzare in abbattitore a -18°C per 20 minuti. Formare delle quenelle e servire.

Decorazioni

Decorazioni di cioccolato con il **Vidamà 68%** precristallizzato. Fondere il cioccolato, versare 2/3 sul marmo, tenerlo in movimento, successivamente miscelarlo con la restante parte. Mescolare e poi stendere su un foglio di acetato.

BROWNIES



dolce da forno



tempo di preparazione
1h e 45 min



difficoltà
●○○



INGREDIENTI

Brownies

200 g Arriba 62%

350 g burro

290 g uova

410 g zucchero

360 g Vidamà 60% (gocce tritate)

120 g nocciola IGP Piemonte
agrimontana

120 g mandorla Val di Noto

120 g pistacchio salato

170 g farina 00

Crema alla vaniglia

390 g panna (35% mg)

1 baccello di vaniglia

97 g tuorli

58 g zucchero

26 g massa di gelatina (170° Bloom)

Salsa al cacao

125 g acqua

0.6 g sale

167 g zucchero

50 g cacao 22-24%

50 g panna (35% mg)

25 g sciroppo di glucosio (60 DE)

17 g burro

PROCEDIMENTO

Brownies

Solubilizzare lo zucchero nelle uova.

Fondere il cioccolato Arriba 62% e il burro a 45°C, poi unirli insieme.

Versare il composto di cioccolato e burro nella miscela di uova e zucchero.

Amalgamare con una marisa.

Incorporare la farina e mescolare con una frusta.

Aggiungere la frutta secca sminuzzata e le gocce Vidamà 60% tritate.

Mettere nel anello in acciaio inox. Infornare a 180°C per 28 minuti.

Crema alla vaniglia

Mescolare con fermezza la panna e la vaniglia.

Poi lasciare in infusione per 10 minuti,

il tutto coperto con uno strato di pellicola per fissare i profumi.

Successivamente filtrare. Realizzare una crema inglese, addensata con la gelatina.

Perfezionare con un frullatore a immersione.

Versare all'interno di uno stampo.

Abbatte in negativo.

Rimuovere dallo stampo e portare a temperatura di servizio.

Salsa al cacao

Mescolare con fermezza acqua e sale.

Mescolare a secco lo zucchero e il cacao.

Unire le polveri nell'acqua e portare a bollore.

Aggiungere panna e sciroppo di glucosio, raggiungere nuovamente l'ebollizione.

Allontanare dalla fonte di calore, aggiungere il burro

ed emulsionare con un frullatore.

Raffreddare e far stabilizzare.



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.

CAKE VIDAMÀ E SORBETTO AL POMPELMO



dolce da forno

tempo di preparazione
40 mindifficoltà
●○○

INGREDIENTI

Cake Vidamà

145 g burro
110 g zucchero a velo
135 g Vidamà 60%
300 g uova
40 g miele di melata di bosco
agrimontana
175 g farina 00
90 g Vidamà 60% (gocce tritate)
10 g rum

Polvere di cioccolato e mandorle

42 g burro
42 g Vidamà 60%
83 g polvere di mandorle Val di Noto
77 g farina 00
77 g zucchero
5 g sale

Sorbetto al pompelmo rosa

314 g polpa di pompelmo rosa
620 g acqua
5 g neutro agrimontana
95 g destrosio

PROCEDIMENTO

Cake Vidamà

Miscelare in planetaria con la foglia il burro ammorbidito, lo zucchero a velo e la copertura Vidamà 60% fusa (40°C), fino ad ottenere un composto omogeneo.
In una caraffa unire le uova e il miele.
Emulsionare con un frullatore a immersione.
Aggiungere in planetaria la miscela di uova e miele, alternandola alla farina setacciata.
Aggiungere infine le gocce sminuzzate Vidamà 60%, messe precedentemente a bagno nel rum. Mettere nell'anello e lasciare riposare in frigorifero una notte.
Successivamente infornare a 200°C e proseguire la cottura a 180°C per circa 15 minuti. Ultimata la cottura sfornare.

Polvere di cioccolato e mandorle

Lavorare insieme il burro morbido e la copertura Vidamà 60%.
Aggiungere le polveri ed impastare fino ad ottenere un impasto omogeneo.
Sgretolare tra le mani, in modo da ottenere una polvere.
Stendere sul slipat microforato.
Infornare a 160°C per 6 minuti circa.

Sorbetto al pompelmo rosa

Estrarre la polpa di pompelmo rosa.
Unire alla polpa l'acqua.
Miscelare le polveri a secco: il destrosio e il neutro agrimontana.
Unire i due composti e portare a 80°C.
Micronizzare con un frullatore a immersione.
Ultimata la maturazione a freddo, mantecare, formare una quenelle e abbattere in negativo per 15 minuti.



GANACHE ULTRACREMOSA



dolce al cucchiaio

tempo di preparazione
40 mindifficoltà
●○○

INGREDIENTI

Ganache ultracremosa al cioccolato bianco e lime

125 g latte intero
5 g scorze di lime
6 g sciroppo di glucosio (60 DE)
5 g gelatina animale (170° Bloom)
25 g acqua per gelatina
185 g Bianco-latte 35%
250 g panna liquida (35% mg)

Frutta fresca stabilizzata: mela, arancia e fragola

200 g frutta in pezzi
13 g succo di limone
66 g fruttosio

Chips di frolla alla mandorla

167 g burro
100 g zucchero a velo
67 g polvere di mandorle
64 g tuorlo
311 g farina 00
133 g granella di mandorle

Ganache ultracremosa al cioccolato bianco e lime

Portare ad ebollizione il latte, il glucosio e le scorze di lime. Coprire con la pellicola e lasciare in infusione per qualche minuto. Poi filtrare. Aggiungere la gelatina e versare in 2 tranches sul cioccolato bianco sciolto, in modo da ottenere una texture elastica e brillante. Lasciare raffreddare, dopo a 40°C versare la panna liquida fredda. Emulsionare con un frullatore. Versare il composto e guarnire con della frutta fresca stabilizzata (primo strato). Procedere con il secondo strato di namelaka. Lasciare cristallizzare per almeno 6 ore a temperatura di 4°C. Ultimare con la frutta stabilizzata e le chips di frolla alle mandorle.

Frutta fresca stabilizzata: mela, arancia e fragola

Far stazionare il frutto tagliato a pezzi con il fruttosio e il succo di limone. Con il fine di legare parte dell'acqua, inibendo così anche l'attività enzimatica. Questo processo evita il rilascio dell'acqua all'interno delle preparazioni, oltre ad aumentarne gusto e durata.

Chips di frolla alla mandorla

In planetaria con la foglia miscelare il burro morbido, la polvere di mandorle e lo zucchero a velo, fino a formare un unico composto. Aggiungere i tuorli. Continuare a miscelare ottenendo un composto cremoso ma non montato. Unire la farina, poi impastare brevemente. Aggiungere la granella di mandorle e incorporarla nella massa. Ritirare in un foglio di carta da forno. Far stabilizzare in frigorifero prima di utilizzare. All'occorrenza rendere la frolla nuovamente plastica, impastandola con il gancio in planetaria. Stendere allo spessore di 0.5 cm e ritagliare la forma desiderata. Distribuire all'interno di una teglia e abbattere. Infornare su un tappeto microforato in silicone. Cuocere a 175°C (valvola aperta) per 17 minuti, fino a completa doratura.



VALZER TORTE



dolce al cucchiaio

tempo di preparazione
1hdifficoltà
●○○

INGREDIENTI

Pan di spagna

130 g burro
1 baccello di vaniglia
40 g zucchero a velo
108 g tuorlo
2 g sale
150 g Vidamà 68%
210 g albumi
180 g zucchero
130 g farina 00
15 g polvere di nocciola agrimontana

Crema pasticcera al cioccolato aromatizzata alla nocciola

180 g latte intero
20 g panna (35% mg)
40 g zucchero
8 g amido di mais
10 g cacao 22-24%
50 g tuorlo
26 g Vidamà 68%
15 g pasta di nocciole agrimontana
20 g burro

Glassa al cacao 22-24%

250 g acqua
425 g panna (35% mg)
250 g sciroppo di glucosio (60 DE)
250 g zucchero
250 g cacao 22-24%
60 g massa di gelatina (170° Bloom)

Confettura di lampone agrimontana

Decorazioni

Mezza banda in acetato, cioccolato prescristallizzato: **Vidamà 68%**
1 lampone

PROCEDIMENTO

Pan di spagna

In planetaria con la frusta montare il burro pastoso, la vaniglia e lo zucchero a velo. Poi aggiungere il sale. Versare in 3 tranches il tuorlo. Montare per circa 8 minuti ad una velocità elevata. Si incorpora più aria, ma si deve creare una corretta emulsione. Fondere il cioccolato. Aggiungerlo (temperatura inferiore ai 55°C altrimenti il burro potrebbe sciogliersi) nella massa montata di tuorli e mescolare con una marisa dall'alto verso il basso. Montare gli albumi e aggiungere in 3 tranches lo zucchero. Non serve una montatura eccessiva, perché avrà anche uno sviluppo in forno. Incorporare nella massa dei tuorli e cioccolato metà degli albumi. Amalgamare dall'alto verso il basso. Incorporare la restante parte degli albumi con la farina. Uniformare. Quando il composto è omogeneo mettere in un anello di acciaio inox. È meglio usare un anello basso, in questo modo, il vapore che si sviluppa rimane all'interno della torta (più soffice). Cuocere in forno a 170°C per 20 minuti.

Bagna per pan di spagna al te Damman al carcadet: con dei sentori fruttati rossi, la sua aromatizzazione è delicata, fresca e profumata.

Crema pasticcera al cioccolato aromatizzata alla nocciola

In un pentolino fremere il latte, la panna e metà dello zucchero. Mescolare a secco l'amido di mais, il cacao e la restante parte dello zucchero. Unire i tuorli. Stemperare con i liquidi in più tranches. Ripartire sulla fonte di calore e cuocere fino a 85°C. Completare con il cioccolato e la pasta di nocciole. Abbatte in negativo, fino a raggiungere i 4°C.

Confettura di lampone Agrimontana, perché avendo anche i semi all'interno, generano un allarme alla salivazione. Velare il pan di spagna con un leggero strato di confettura.

Glassa al cacao 22-24%

In una tegame mescolare insieme acqua, panna, sciroppo di glucosio e zucchero. Portare a 105°C, in questo modo l'acqua libera evapora. Quando la miscela è a 104°C, aggiungere il cacao in polvere. Ripartire la miscela a bollore. Per scongiurare la formazione di grumi, passare la miscela in un setaccio. Versare in una caraffa, con la massa di gelatina. La gelatina rende la glassa più aderente. Emulsionare con un frullatore a immersione per uniformare la miscela. Coprire con pellicola a contatto. Lasciare stabilizzare in frigorifero a 4°C. All'occorrenza scaldare a 35°C, micronizzare nuovamente. Glassare la torta (la temperatura dei dolci da glassare deve essere a -18°C) con uno strato uniforme e liscio, partendo prima dalla periferia e poi in centro. Lisciare la superficie e rifinire i bordi sottostanti. Ci deve essere uno strato uniforme e liscio.

Decorazioni

Mezza banda in acetato, cioccolato prescristallizzato: **Vidamà 68%** utilizzare la banda di acetato, quando il cioccolato è cremoso, tagliare a metà nella parte obliqua. Poi quando è ancora plastico dare una forma rotonda, con lo stesso anello realizzato per la torta.
Decorazione informativa: 1 lampone decorazioni.

SORBETTO



mousse e sorbetti



tempo di preparazione
25 min



difficoltà
●○○



INGREDIENTI

Sorbetto

140 g **Chauo 75%**

445 g acqua

60 g zucchero

20 g miele di melata di bosco
agrimontana

80 g zucchero invertito

3 g neutro agrimontana

3 g scorza d'arancia

PROCEDIMENTO

Sorbetto

Mescolare a secco le poveri, in modo da non formare dei grumi.

Solubilizzare gli zuccheri nell'acqua, aggiungere il miele, le scorze d'arancia e le polveri. Portare quasi a bollore.

Versare il liquido caldo nel cioccolato fuso.

Successivamente micronizzare la miscela con un frullatore ad immersione.

Raffreddare e far maturare la miscela. In questo modo si sviluppano meglio gli aromi e i profumi.

Ultimata la fase di maturazione, versare nel mantecatore.

Dressare negli stampi in silicone.

Per conferire acidità: spicchi d'arancia e della marmellata d'arancia agrimontana.

Per conferire croccantezza: realizzare dei bastoncini di cioccolato **Chauo 75%**. Munirsi di una sac-à-poche, realizzare dei fili di cioccolato su una teglia congelata. Poi far stabilizzare a 4°C.



SOUFFLÈ



dolce da forno



tempo di preparazione
25 min



difficoltà
●○○



INGREDIENTI

Soufflé

133 g latte intero
67 g panna (35% mg)
13 g amido di mais
9 g cacao 22-24%
200 g Canoabo 62%
40 g tuorli
133 g albumi
53 g zucchero

PROCEDIMENTO

Soufflé

Miscelare a secco l'amido di mais e il cacao. Setacciare per uniformare le polveri. Fondere il cioccolato. Versare il latte e la panna in un pentolino e unire le polveri all'interno. Miscelare con una frusta fino a raggiungere il bollore. A 90°C l'amido gelatinizza e forma un gel stabile. Unire il gel nel cioccolato in 3 tranches. Aggiungere i tuorli ed emulsionare con una frusta, la lecitina contenuta nel tuorlo svolge un'azione di emulsionante naturale. Il composto a questo punto risulta essere liscio e lucido. Montare in planetaria gli albumi a neve e aggiungere lo zucchero in 3 tranches. Montare a media ma regolare velocità, è importante sviluppare una struttura a bolle stabile. Quando la miscela del cioccolato raggiunge i 40°C incorporare in 2 volte gli albumi montati. Amalgamare con una marisa dal basso verso l'alto, fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Imburrare le cocotte con un sottile strato di burro, dopo depositare dello zucchero. Con l'aiuto di un mestolo versare all'interno la massa dei soufflé, fino a sbordare leggermente. Asportare l'eccesso con una spatola in acciaio. Rfinire la circonferenza del bordo interno. Cuocere in forno a 190°C per 10 minuti. Ultimata la cottura, decorare con zucchero a velo.



TARTUFI



dolce al cucchiaio

tempo di preparazione
30 mindifficoltà
●○○

INGREDIENTI

Tartufi

200 g panna (35% mg)
40 g miele di melata di bosco
agrimontana
**250 g Canoabo 62% /
Morogoro 56%**
70 g polvere di mandorla /
polvere di pistacchi salati

Cremoso al cioccolato

133 g panna (35% mg)
67 g latte intero
10 g sciroppo di glucosio (40 DE)
45 g tuorli
93 g Canoabo 62%

Spugna al cioccolato

200 g uova
80 g zucchero
15 g acqua
20 g amido di riso
100 g Morogoro 56%

PROCEDIMENTO

Tartufi

Scaldare panna e miele a 75°C.
Versare i liquidi nel cioccolato fuso a 35°/40°C.
Uniformare con una spatola creando un nucleo elastico e liscio.
Aggiungere le polveri ed uniformare il composto.
Far cristallizzare in frigorifero.
Quando raggiunge una consistenza più solida, realizzare dei tartufi.
Riporre nuovamente in frigorifero.
Una volta stabilizzati ricoprire con il cioccolato fuso e guarnire con della granella di frutta secca.

Canoabo 62% con relativa copertura + mandorle
Morogoro 56% con relativa copertura + pistacchi salati

Cremoso al cioccolato

Mescolare con fermezza la panna e il latte.
Miscelare lo sciroppo di glucosio e i tuorli.
Unire i liquidi nei tuorli e zucchero.
Portare la miscela a 83°C.
Successivamente aggiungere il cioccolato.
Emulsionare per perfezionare l'emulsione.
Abbatte fino a raggiungere i 4°C.
Realizzare una seconda versione alleggerita con della panna montata (70%).

Spugna al cioccolato

Montare le uova, l'acqua e lo zucchero.
Aggiungere l'amido di riso e successivamente il cioccolato fuso (t° 30°C).
Versare in dei bicchieri di carta forati.
Cuocere in microonde per 30 secondi.
Una volta cotta la spugna, capovolgere per mantenere il volume.
Abbatte in negativo per mantenere meglio l'umidità.
Al momento del servizio rimuovere dal bicchiere e spezzettare.

Scontornare il piatto con un disegno tris di cioccolato, successivamente quando si è leggermente solidificato. Con una bocchetta fare degli spuntoni di cremoso. Ultimare con i tartufi.

TIRAMISÙ



dolce al cucchiaio



tempo di preparazione
40 min



difficoltà
●○○



INGREDIENTI

Savoardi al cacao

200 g tuorli
100 g zucchero
360 g albumi
120 g zucchero
125 g amido di riso
63 g cacao 22-24%
63 g farina 00

Caffè

Caffè macinato moka Arabica
Selection Guatemala Illy
con delle nuances tipiche
del cioccolato fondente

Crema al mascarpone

350 g zucchero
80 g acqua
300 g tuorlo
60 g massa di gelatina
1000 g mascarpone
800 g panna 35%mg

Scaglie di cioccolato

Scaglie di cioccolato **pano Chuao**
75% per contrastare la morbidezza
e la cremosità del tiramisù

PROCEDIMENTO

Savoardi al cacao

Prima massa montata di tuorli e zucchero. In planetaria montare alla massima velocità per circa 8 minuti. Il tuorlo sbianca, forma dei solchi profondi ed incorporando aria monta 4 volte il suo volume iniziale.
Seconda massa montata di albumi e zucchero. Iniziare a montarli senza zucchero, poi incorporare il 10% e in 2 tranches la restante parte. Una volta montato l'albume deve essere liscio e omogeneo.
Mescolare le polveri (amido di riso, cacao e farina) setacciarle 2 volte per dare più uniformità e creare più volume.
Incorporare tuorli, albumi e le polveri. Mettere una piccola quantità di albumi nel tuorlo e amalgamare con una spatola in silicone dal basso verso l'alto, con movimenti costanti.
Aggiungere 1/3 delle polveri, amalgamare sempre con la marisa.
Incorporare 1/3 dell'albume + 1/3 delle polveri, uniformare.
Infine aggiungere la rimanenza degli albumi e delle polveri. Amalgamare il tutto delicatamente fino ad ottenere una massa liscia e omogenea.
Con l'ausilio di un tarocco mettere la massa in una sac-à-poche, con bocchetta liscia del 14.
Dressare su una teglia con carta da forno, lunghezza dei savoiardi di circa 10 cm. Spolverare la superficie con del cacao, così si crea una barriera vapore e conserva la forma nella fase di cottura.
Cuocere in forno a 200°C valvola aperta, per 11 minuti.

Crema al mascarpone

In un pentolino portare acqua e zucchero a 121 °C e versare sui tuorli, precedentemente inseriti in planetaria con la frusta.
Aggiungere la massa di gelatina fusa ad una parte di pâte à bombe riscaldata.
A parte montare panna e mascarpone delicatamente in planetaria.
Unire le due masse. Raffreddare ed utilizzare con la sac à poche.

Composizione per anello

Mettere una banda di acetato all'interno.
Disporre un piccolo strato di crema (per evitare la perdita di caffè).
Adagiare i savoiardi (posizione verticale) precedentemente imbevuti nel caffè.
Posizionare uno strato di crema.
Aggiungere le scaglie di cioccolato fondente. Sensazione croccante al palato che interrompe così la cremosità del tiramisù.
Sistemare l'ultimo strato con i savoiardi (posizione orizzontale) questo cambio di direzione conferirà una maggior struttura.
Guarnire con la restante crema e spatolare la superficie.
Stabilizzare in frigorifero per almeno 8 ore.
Ultimato il riposo rimuovere l'anello e l'acetato.
Spolverare la superficie con del cacao in polvere.

TORTINO FONDENTE E GELATO ALLA CANNELLA



dolce da forno

tempo di preparazione
35 mindifficoltà
●○○

INGREDIENTI

Tortino con cuore fondente

260 g uova
135 g zucchero
175 g Morogoro 56%
140 g burro
60 g farina 00
15 g cacao 22-24%

Gelato alla cannella

(base crema inglese)
250 g latte intero
95 g tuorli
87 g zucchero
2 g cannella in polvere
4 stecche di cannella
2 g neutro agrimontana

Decorazioni

nido di cioccolato con
Morogoro 56%

PROCEDIMENTO

Tortino con cuore fondente

Solubilizzare lo zucchero nelle uova.
Fondere il cioccolato.
Sciogliere il burro e portarlo ad una temperatura di 30°C. Successivamente versarlo nel cioccolato. Emulsionare con una spatola.
Unire i due composti, le uova e gli zuccheri nella miscela di cioccolato. Emulsionare con una frusta.
Aggiungere la farina setacciata. Uniformare il composto fino a quando non è liscio e lucido.
Riempire fino a 2/3 gli anelli con carta forno o dei pirottini imburattati ed infarinati.
Abbatte in negativo per circa 3 ore. Questo shock termico renderà il tortino fondente all'interno.
Infornare a 190°C per 13 minuti.
Spolverare con zucchero a velo.

Gelato alla cannella

Scaldare il latte con la cannella. Per fissare meglio gli aromi, coprire con pellicola e lasciare in infusione per 10 minuti.
Realizzare una crema inglese.
Solubilizzare lo zucchero nei tuorli.
Versare il latte in 3 tranches nei tuorli e zucchero.
Aggiungere il neutro agrimontana ed emulsionare con una frusta.
Versare in un tegame la miscela, mescolare con una spatola e portare a 83°C.
Successivamente raffreddare fino a 4°C.
Ultimata la fase di maturazione e raffreddamento procedere con la mantecazione.

Decorazioni

Fondere il cioccolato. Versarlo in una sac-à-poche e sigillare.
Precristallizzare il cioccolato, muovere la sac-à-poche sul marmo freddo.
Tagliare la punta e realizzare dei fili di cioccolato su una superficie congelata. Il cioccolato per lo shock termico si contrae e diventa rigido.
Munirsi di un anello e quando il cioccolato è ancora plastico modellare un nido con i fili.
Stabilizzare in frigorifero.

UNO, DUE, TRE MOUSSE



mousse e sorbetti



tempo di preparazione
45 min



difficoltà
●○○

INGREDIENTI

Daquoise

50 g latte intero
2 g scorza d'arancia
50 g Ocumare 72%
8 g cacao 22-24%
85 g polvere di mandorle
85 g zucchero a velo
20 g farina 00
110 g albume
25 g zucchero

Crema inglese

192 g panna (35% mg)
192 g latte intero
77 g tuorlo
38 g zucchero

Mousse al cioccolato fondente Ocumare 72%

85 g crema inglese
179 g Ocumare 72%
113 g panna UHT 35%

Mousse al cioccolato al latte Ocumare 38%

85 g crema inglese
286 g Ocumare 38%
113 g panna UHT 35%

Mousse al cioccolato Bianco latte

85 g crema inglese
5 g massa di gelatina (170° Bloom)
250 g Bianco-latte 35%
113 g panna UHT 35%

PROCEDIMENTO

Daquoise

Mescolare con fermezza il latte e la scorza d'arancia. Rimuovere dalla fonte di calore. Aggiungere il cacao e portare di nuovo a bollore. Versare i liquidi sul cioccolato fuso. Emulsionare il composto e far raffreddare. Montare gli albumi e aggiungere lo zucchero gradualmente. Prendere 1/3 degli albumi e aggiungerli alla ganache. Incorporare con delicatezza. Aggiungere le polveri setacciate (polvere di mandorle, zucchero a velo, farina) e la parte restante degli albumi. Stendere la massa montata in una teglia con della carta da forno. Cuocere in forno a 170°C per 25 minuti.

Crema inglese

Scaldare latte e panna. Mescolare i tuorli con lo zucchero. Versare in 2 tranches i liquidi nei tuorli e zuccheri. Uniformare con una frusta. Riportare il tutto sulla fonte di calore e con una marisa tenere in movimento la miscela, fino a raggiungere 83°C.

Mousse al cioccolato fondente Ocumare 72%

Versare la crema inglese sul cioccolato sciolto. Quando il composto raggiunge la temperatura di 39-40°C aggiungere la panna montata al 70%. Amalgamare con una spatola in silicone.

Mousse al cioccolato al latte Ocumare 38%

Versare la crema inglese sul cioccolato sciolto. Quando il composto raggiunge la temperatura di 37-38°C aggiungere la panna montata al 70%. Amalgamare con una spatola in silicone.

Mousse al cioccolato Bianco latte

Versare la crema inglese e la gelatina sul cioccolato sciolto. Quando il composto raggiunge la temperatura di 35-36°C aggiungere la panna montata al 70%. Amalgamare con una spatola in silicone.

Composizione

In un anello in acciaio inox disporre come base un disco di daquoise. Primo strato di mousse al cioccolato fondente Ocumare 72%. Secondo strato di cioccolato al latte Ocumare 38%. Terzo strato di cioccolato Bianco 35%.



QUANTUM CON TAGLIERE

Una tavoletta maxi di cioccolato fondente Tanzania 68% presentata sul tagliere di legno Domori, per scolpire e tagliare il cioccolato, perfetta come idea fine pasto e per degustare in purezza in abbinamento a vini e distillati.

Il Trinitario rappresenta l'8% del raccolto mondiale del cacao ed è un ibrido del Criollo e del Forastero. Questa varietà combina alcune caratteristiche aromatiche e sensoriali del Criollo con la forza e la poca fragilità del Forastero, dando vita ad una varietà di cacao unica.

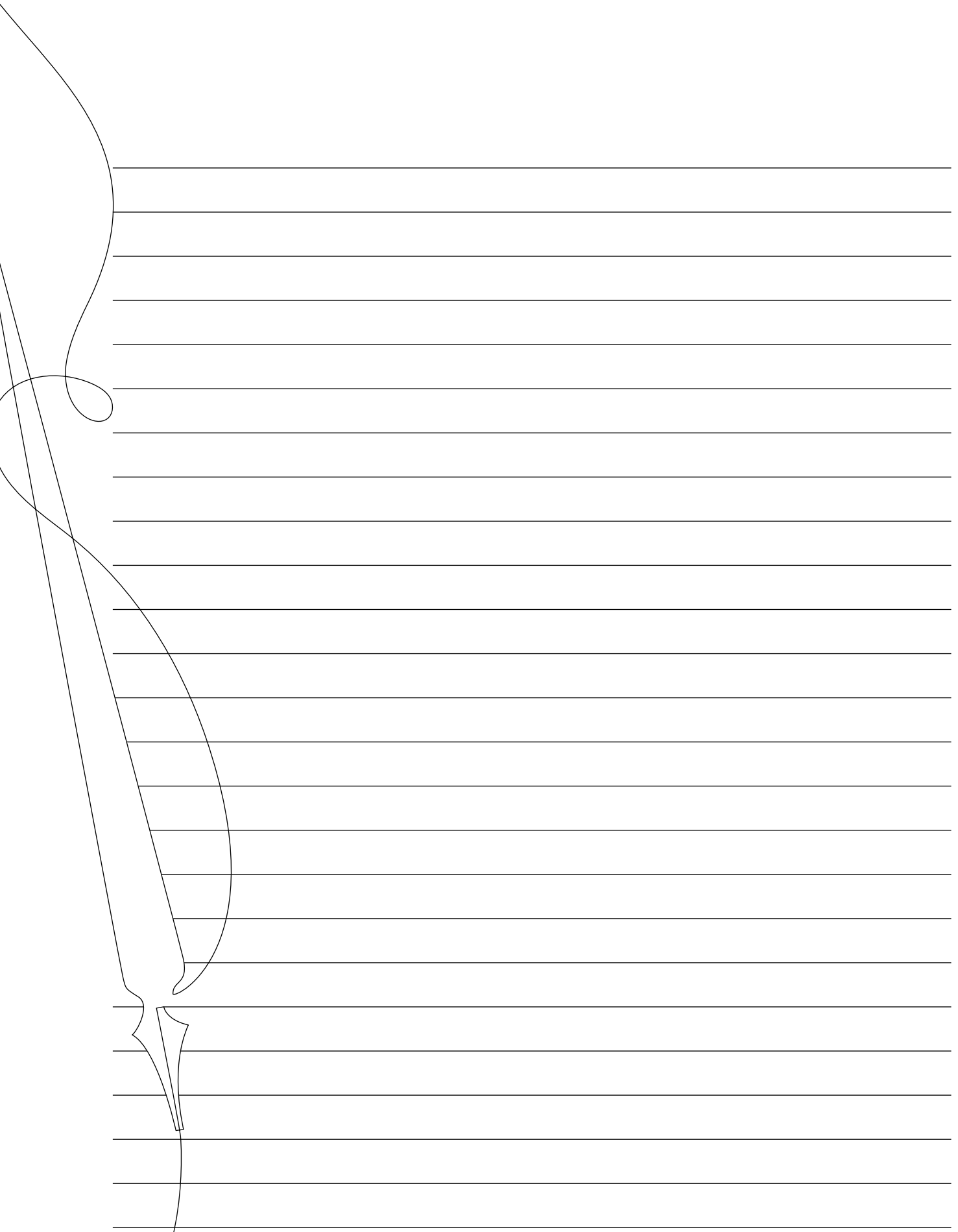


DOMORI PROFESSIONAL



 RIEPILOGO TIPOLOGIE DI CIOCCOLATO USATE ALL'INTERNO DELLE RICETTE

RICETTE	CIOCCOLATO AL LATTE	CIOCCOLATO FONDENTE	CIOCCOLATO BIANCO	CACAO
BONÈT	-	Vidamà 68%	Bianco-latte 35%	cacao 22-24%
BROWNIES	-	Arriba 62% Vidamà 60%	-	cacao 22-24%
CABOSSA	Ocumare 38%	Chuao 75% - Arriba 62% Ocumare 100%	-	-
CAKE VIDAMÀ	-	Vidamà 60%	-	-
GANACHE ULTRACREMOSA	-	-	Bianco-latte 35%	-
VALZER TORTE	-	Vidamà 68%	-	cacao 22-24%
SORBETTO	-	Chuao 75%	-	-
SOUFFLÈ	-	Canoabo 62%	-	cacao 22-24%
TARTUFI	-	Canoabo 62% Morogoro 56%	-	-
TIRAMISÙ	-	pano Chuao 75%	-	cacao 22-24%
TORTINO FONDENTE	-	Morogoro 56%	-	cacao 22-24%
UNO, DUE, TRE MOUSSE	Ocumare 38%	Ocumare 72%	Bianco-latte 35%	cacao 22-24%



A vertical line drawing of a pen nib is positioned on the left side of the page. From the nib, a series of horizontal lines extend across the page, creating a writing area. The lines are evenly spaced and cover most of the page's width.





Scansiona i QR code
per vedere i video di alcune
preparazioni delle ricette



Domori S.p.A.

Via Pinerolo 72-74

0060 None (Torino)

Tel: +39 011 98.63.465

www.domori.com

 @CIOCCOLATODOMORI

 @DOMORICHOC

*Distributore per i prodotti
Agrimontana e Domori Professional*



Azienda Agrimontana S.p.A.

Via Camillo Benso Conte di Cavour, 185

12011 Borgo San Dalmazzo (Cuneo)

Tel: +39 0171 261157

www.agrimontana.it