



RICETTARIO DEMO DERAMA

28 OTTOBRE

A CURA DI EMANUELE MONTANA



Gran Torino Chocolate

Ricetta per circa 10 tavolette da 200 g



Ripieno alla nocciola

Ingredienti	Quantità
Pasta nocciola Cacao Barry	500 g
Crema Doppia Nocciola Callebaut	250 g
Sale fino	1 g
Cioccolato Power 41 Callebaut	250 g
Pailletè feulletine Callebaut	350 g

Finitura e montaggio:

Per il ripieno:

Mescolare insieme la pasta di nocciola con la crema ed il sale. Aggiungere il cioccolato pre-cristallizzato (temperato), e per finire la pailletè feulletine.

Per il guscio di cioccolato:

Formare all'interno di uno stampo da tavoletta* una sottile camicia di cioccolato al latte 823 o Power 41 Callebaut a scelta. Dosare al suo interno il ripieno alla nocciola, fino a 2 mm dal bordo. Far cristallizzare in frigo +16°C (o frigo +4°C) prima di ricoprire fino al bordo con il cioccolato al latte 823 Callebaut. Lasciar cristallizzare e smodellare.

*Lo spessore della tavoletta può essere variabile. Indicativamente è consigliabile uno spessore di circa 1,5 cm.



Dubai Chocolate

Ricetta per circa 10 tavolette da 200 g



Pasta kataifi tostata al forno

Ingredienti	Quantità
Pasta kataifi	300 g
Burro fuso	85 g

Ripieno al pistacchio

Ingredienti	Quantità
Pasta pistacchio	400 g
Pasta di sesamo tahini	50 g
Crema W2 Callebaut	300 g
Sale fino	1 g
Cioccolato W2 Callebaut	250 g
Pasta kataifi tostata al forno	300 g

Finitura e montaggio:

Per la pasta kataifi tostata al forno:

Con le mani, mescolare molto bene la pasta kataifi con il burro fuso. Disporre il tutto su carta forno e infornare a 160°C per circa 20 minuti (comunque fino a che raggiungere un'uniforme color nocciola). Raffreddare.

Per il ripieno:

Mescolare insieme le paste grasse con la crema ed il sale. Aggiungere il cioccolato pre-cristallizzato (temperato), e per finire la pasta kataifi.

Per il guscio di cioccolato:

Formare all'interno di uno stampo da tavoletta* una sottile camicia di cioccolato al latte 823 Callebaut. Dosare al suo interno il ripieno al pistacchio, fino a 2 mm dal bordo. Far cristallizzare in frigo +16°C (o frigo +4°C) prima di ricoprire fino al bordo con il cioccolato al latte 823 Callebaut. Lasciar cristallizzare e smodellare.

*Lo spessore della tavoletta può essere variabile. Indicativamente si consiglia uno spessore di circa 1,5 cm.



The Belgian Flan

Ricetta per 3 flan del diametro di 14 cm



Pasta frolla al cacao

Ingredienti	Quantità
Burro	500 g
Zucchero a velo	500 g
Farina frolla	900 g
Cacao Extra Brute Cacao Barry	100 g
Sale fino	2 g
Uova intere	220 g

Procedimento:

Mescolare il burro con lo zucchero ed il sale. Aggiungere le uova ed infine la farina mescolata con il cacao. Stendere tra due fogli di carta forno ad uno spessore di 2,5 mm e tagliare dei dischi di 22 cm di diametro.

Composto da cottura al cioccolato

Ingredienti	Quantità
Latte	465 g
Panna	465 g
Baccelli di vaniglia	2 pz.
Uova intere	285 g
Zucchero semolato	175 g
Amido di mais	65 g
Cioccolato 70-30-38 Callebaut	150 g
Cacao Extra Brute Cacao Barry	15 g
Sale	2 g

Procedimento:

Bollire il latte, la panna e la vaniglia. Versare sulle uova, miscelate precedentemente con lo zucchero e l'amido. Portare a ebollizione. Togliere dal fuoco, emulsionare bene con la frusta il cioccolato e raffreddare.

Finitura e montaggio:

Foderare con la pasta frolla delle tortiere di diametro 14. Mettere al suo interno uno strato di pellicola e aggiungere della farina fino ad arrivare al bordo. Cuocere in forno a 160°C per 20 minuti. Lasciar raffreddare qualche minuto e togliere delicatamente la pellicola. Mescolare in planetaria (con la foglia) la crema al cioccolato e dosare circa 450 g di crema all'interno dello stampo (1-2 millimetri sotto il bordo della frolla). Cuocere in forno ventilato a 170°C per circa 30 minuti.

Panettone Dark

Pre impasto

Ingredienti	Quantità
Prestige Natur	2000 g
Acqua	900 g
Lievito	10 g
Zucchero	150 g
Tuorlo d'uovo	250 g
Burro	400 g
TOTALE	3710 g

Procedimento:

Miscelare Prestige Natur con acqua, lievito e tuorli per circa 20 minuti in prima velocità o comunque fino ad ottenere un impasto liscio e asciutto. Incorporare poi lo zucchero e successivamente il burro/burro senza lattosio fino a completa amalgama (temperatura finale dell'impasto circa 26-28°C). Mettere l'impasto così ottenuto in cella di lievitazione a 23-25°C con umidità del 75-80% per 11-12 ore o comunque fino alla quintuplicazione del volume iniziale.

Emulsione

Ingredienti	Quantità
Massa di cacao Callebaut	100 g
Cacao Dark Callebaut	100 g
Cacao Noir Intense	70 g
Acqua bollente	280 g
TOTALE	550 g

Procedimento:

Fondere la massa di cacao e i due tipi di cacao nell'acqua bollente avendo cura di non lasciare grumi. Far riposare fino alla mattina seguente.

Impasto

Ingredienti	Quantità
Pre impasto	3710 g
Prestige Natur	850 g
Acqua	150 g
Zucchero	400 g
Miele	100 g
Tuorlo d'uovo	300 g
Pasta arancio	100 g
Burro	900 g
Chococubes Callebaut	1800 g
Acqua	50 g
TOTALE	8360 g

Procedimento:

Impastare il pre impasto, Prestige Natur e la prima parte di acqua sino ad ottenere un impasto liscio ed asciutto. Aggiungere lo zucchero e il miele in più volte e farli assorbire, poi unire il tuorlo e di seguito l'emulsione, la pasta arancio e il burro. Infine quando l'impasto sarà formato aggiungere la seconda parte di acqua e per ultimo i chococubes. La temperatura finale dovrà essere di circa 28 gradi. Mettere l'impasto in cella di lievitazione a 28-30 gradi per circa 60 minuti. Spezzare secondo il peso desiderato ed arrotondare. Lasciar riposare 15 minuti e quindi tornare e porre negli appositi stampi. Collocare in cella di lievitazione alla temperatura di 29-30 gradi con umidità del 75-80% per 4-5 ore circa. Togliere dalla cella, lasciare riposare a temperatura ambiente per altri 15-20 minuti e poi procedere alla cottura.

I torroni al cioccolato

Sono lo snack perfetto per ogni occasione grazie alla loro semplicità di realizzazione e accessibilità nell'acquisto ad impulso. Le combinazioni di colori, consistenza e gusti rendono ogni barretta unica nel suo genere.





Cereali e cioccolato bianco

Ripieno bianco e cereali

Ingredienti	Quantità
Cioccolato W2 Callebaut	600 g
Crema W2 Callebaut	300 g
Pasta mandorla non tostata	100 g
Rice crispies	60 g
Farro e orzo caramellati	120 g
Orzo caramellato	60 g
Sale	4 g
TOTALE	1184 g

*(60% zucchero e 40% acqua)

Cereali caramellati

Ingredienti	Quantità
Orzo soffiato	100 g
Farro soffiato	100 g
Sciroppo 60°B *	200 g
TOTALE	400 g

Procedimento:

Mescolare i cereali soffiati con lo sciroppo e metterli in forno a 140°C fino a che lo sciroppo è ben asciutto. Raffreddarli bene prima di usarli. Mescolare il cioccolato Gold pre-cristallizzato con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme. Colare all'interno dello stampo alto 2 cm fino al bordo. Lasciar cristallizzare, smodellare, e tagliare delle barrette lunghe 10 cm e larghe 1,5 cm.

Bianco W2 e nocciola

Ricopertura “morbida” di cioccolato al latte

Ingredienti	Quantità
Cioccolato al latte 823 Callebaut	400 g
Crema doppia nocciola Callebaut	100 g
TOTALE	500 g

Ripieno cioccolato bianco e nocciola

Ingredienti	Quantità
Cioccolato W2 Callebaut	550 g
Crema W2 Callebaut	350 g
Pasta nocciola Cacao Barry	100 g
Pailletè feuilletine Callebaut	150 g
Nocciole rottami	100 g
Sale	4 g
TOTALE	1254 g

Procedimento:

Pre-cristallizzare il cioccolato al latte, utilizzando una delle diverse modalità (microonde, tablaggio, inseminazione...). Aggiungere la crema spalmabile doppia nocciola. Formare un leggero strato sul fondo della teglia o di uno stampo alto 2 cm.

Nel frattempo prepara il ripieno:

Mescolare il cioccolato bianco pre-cristallizzato con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme. Colare all'interno dello stampo fino al bordo. Lasciar cristallizzare leggermente la superficie del ripieno e chiudere lo stampo con un sottile strato di cioccolato al latte “morbido”. Lasciar cristallizzare, smodellare, e tagliare delle barrette lunghe 10 cm e larghe 1,5 cm.



Gold, sesamo e frutta secca

Ingredienti	Quantità
Cioccolato Gold Callebaut	500 g
Cioccolato al latte power 41 Callebaut	50 g
Crema Gold Callebaut	400 g
Pasta di sesamo (pasta tahini)	50 g
Sesamo nero tostato	30 g
Pistacchi interi	100 g
Mandorle grezze tostate	100 g
Nocciole intere	100 g
Scorza di limone grattugiata	1 g
Sale	4 g
TOTALE	1335 g

Procedimento:

Mescolare i cioccolati pre-cristallizzati con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme.
Colare all'interno dello stampo alto 2 cm fino al bordo.
Lasciar cristallizzare, smodellare, e tagliare delle barrette lunghe 10 cm e larghe 1,5 cm.

Gold e noci

Ingredienti	Quantità
Cioccolato Gold Callabaut	600 g
Crema Gold Callebaut	350 g
Pasta noce pecan	50 g
Liquirizia in polvere	3 g
Sale	5 g
Noci pecan tostate	150 g
Nibs di cacao	30 g
Farro soffiato caramellato (vedi pag. 8)*	50 g
Zenzero candito	40 g
Crispearls Caramel Mona Lisa	40 g
TOTALE	1318 g

Procedimento:

Mescolare il cioccolato Gold pre-cristallizzato con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme.

Colare all'interno di uno stampo/teglia alto 2 cm fino al bordo. Lasciar cristallizzare, smodellare, e tagliare delle barrette lunghe 10 cm e larghe 1,5 cm.



Doppia Nocciola crunchy

Ripieno cioccolato bianco e nocciola

Ingredienti	Quantità
Cioccolato Velvet Callebaut	600 g
Crema doppia nocciola Callebaut	400 g
Nocciole intere tostate	200 g
Crumble alla nocciola *	150 g
Paillettè feullettine Callebaut	30 g
Sale	4 g
TOTALE	1384 g

*Crumble alla nocciola

Ingredienti	Quantità
Farina di nocciola	100 g
Farina 00	100 g
Burro	100 g
Zucchero	100 g
Sale	3 g
TOTALE	403 g

Procedimento:

Per il crumble:

Impastare insieme tutti gli ingredienti e sbriciolare l'impasto su una teglia. Cuocere in forno a 160°C per 13 minuti circa o comunque fino ad arrivare ad un bel colore nocciola tostata. Raffreddare.

Mescolare il cioccolato pre-cristallizzato con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme.

Colare all'interno dello stampo fino al bordo.

Lasciar cristallizzare, smodellare, e tagliare delle barrette lunghe 10 cm e larghe 1,5 cm.

Nocciola e arancia

Ingredienti	Quantità
Cioccolato 823 Callebaut	500 g
Cioccolato 70 30 38 Callebaut	100 g
Crema doppia nocciola Callebaut	400 g
Scorza arancia grattugiata	1 g
Nocciole intere tostate	400 g
Pailletè feuilletine Callebaut	50 g
Arancia candita a pezzetti	50 g
Sale	4 g
TOTALE	1505 g

Procedimento:

Mescolare i cioccolati pre-cristallizzati insieme con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme. Colare all'interno di uno stampo/teglia alto 2 cm fino al bordo. Lasciar cristallizzare, smodellare, e tagliare delle barrette lunghe 10 cm e larghe 1,5 cm.



Fondente, ciliegia e speculoos

Ripieno di cioccolato bianco, ciliegia e speculoos

Ingredienti	Quantità
Cioccolato W2 Callebaut	600 g
Crema W2 Callebaut	400 g
Biscotti speculoos	250 g
Ciliegia disidratata	20 g
Sale	4 g
TOTALE	1274 g

Ripieno di cioccolato

Ingredienti	Quantità
Cioccolato 70-30-38 Callebaut	500 g
Crema 811 Callebaut	400 g
Pasta mandorla Cacao Barry	100 g
Mandorle affettate tostate	150 g
Riso soffiato (rice crispies)	50 g
Sale	3 g
TOTALE	1203 g

Procedimento:

Prepare il 1° ripieno:

Mescolare i cioccolati pre-cristallizzati con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme.

Colare all'interno dello stampo alto 2 cm fino al bordo fino ad arrivare a metà dello stampo (1 cm).

Lasciar cristallizzare leggermente prima di colare il secondo strato.

Nel frattempo preparare il 2° ripieno:

Mescolare i cioccolati pre-cristallizzati con tutti i restanti ingredienti già miscelati insieme.

Colare fino al bordo dello stampo.

Lasciar cristallizzare, smodellare, e tagliare delle barrette lunghe 10 cm e larghe 1,5 cm.

Extra Fondente 811

Ingredienti	Quantità
Crema 811 Callebaut	450 g
Massa di cacao Callebaut	200 g
Cioccolato 811 Callebaut	350 g
Nibs cacao Callebaut	60 g
Mandorle grezze tostate	200 g
Albicocca disidratata a cubetti	100 g
Sale	4 g
TOTALE	1364 g

Procedimento:

Mescolare il Cioccolato 811 e la Massa di cacao e pre-cristallizzarli insieme. Aggiungere i restanti ingredienti già miscelati insieme. Colare all'interno di uno stampo/teglia alto 2 cm fino al bordo. Lasciar cristallizzare, smodellare, e tagliare delle barrette lunghe 10 cm e larghe 1,5 cm.

