SENSEssion

Estasi Sensoriale

“Indietro nel tempo verso il futuro” di Francesco Boccia, Artista e Campione del Mondo di Pasticceria per Gelecta

“L’emozione vera ci può essere solo quando il palato percepisce chiaramente le consistenze dei sapori”

Gelecta

Eurodolce srl

PRODOTTI PER PASTICCERIA, PANIFICAZIONE E GELATERIA

gelecta.it
info@gelecta.it

Indietro nel tempo verso il futuro

Un dessert progettato per un unico scopo: essere pura estasi sensoriale. Una scala crescente di texture che creano la struttura perfetta per le articolate note aromatiche delle 3 origini dei Cioccolati che, una volta giunte nel palato, si fondono e rilasciano delicati profumi agrumati, piacevoli sapori esotici e poi inaspettate note armoniche di spezie. È un viaggio sensoriale incontrollabile e sorprendente, che inizia con il palato e continua con la mente che vola via verso ricordi di momenti familiari felici salvati nella memoria più intima e profonda.

MOUSSE AL MASCARPONE E VANIGLIA

INGREDIENTI:
55g zucchero
50g destrosio
40g acqua
130g tuorlo
2n. baccelli di vaniglia bourbon
230g mascarpone
420g panna 35%
6g Gelecta
40g acqua
6n. gocce olio essenziale arancia

PROCEDIMENTO:
Cuocere a 121°C acqua e zucchero e destrosio e versare gradualmente sui tuorli e la polpa di vaniglia mescolando con una frusta. Filtrare e mettere a montare all'interno di una planetaria a velocità media. Frullare insieme panna e mascarpone e tenere da parte in frigorifero a 4°C. Appena i tuorli sono montati versare Gelecta in acqua calda mescolando con una frusta ed aggiungere una parte di tuorlo montato mescolando con una marisa. Unire la restante parte di tuorlo. Montare leggermente panna e mascarpone ed unire i due composti. Dressare degli spuntoni sulle semisfere di gelatina ai frutti esotici su tappeto di silicone e surgelare. Spruzzare con gelatina trasparente.

MISCELA DI CIOCCOLATO DA SPRUZZARE

INGREDIENTI:
60 g cioccolato fondente 70%
40 g burro di cacao

PROCEDIMENTO:
Fondere il burro di cacao ed il cioccolato separatamente a 45°C e miscelarli assieme con una marisa. Setacciare il tutto ed utilizzare a 35°C con una pistola collegata ad un compressore.

CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE E MANDARINO

INGREDIENTI:
305 g panna fresca 35%
300g latte fresco intero
75 g sciroppo di glucosio 40 DE
30g destrosio
35g zucchero
15g latte in polvere scremato
85 g tuorlo d'uovo
40g burro di cacao
n. 5 gocce olio essenziale mandarino
210g cioccolato fondente 70%
50g cioccolato fondente 80%
9,5 g Gelecta

PROCEDIMENTO:
Scaldare latte e panna a 90° con lo sciroppo di glucosio. Mescolare con una frusta tuorli e destrosio e saccarosio. Versare una parte di miscela bollente sui tuorli e stemperare. Unire poco alla volta tutti i liquidi e cuocere a 82°C. aggiungere Gelecta mescolando con una frusta e versare sulla copertura mixando con un frullatore ad immersione per creare un'emulsione elastica e brillante. Lasciar raffreddare a 35°C, mixare e colare in stampo a forma di sfera.

CREMOSO AL GIANDUIA

INGREDIENTI:
230g latte intero
50g panna 35%
10g zucchero
30g destrosio
65g tuorlo pastorizzato
15g sciroppo di glucosio 40DE
110g cioccolato al latte 40%
35 g pasta di nocciola IGP Piemonte chiara
45g cioccolato fondente 70%
5 g Gelecta

PROCEDIMENTO:
Realizzare una crema inglese con latte, panna, zucchero, destrosio, tuorlo e glucosio. Cuocere a 83°C ed aggiungere Gelecta mescolando con una frusta. Versare la crema inglese calda su cioccolati e pasta di nocciole e mixare bene per permettere la formazione di un cuore elastico e brillante. Colare in vaschetta e raffreddare velocemente a 4°C coperto con pellicola.

FROLLA FRIABILE

INGREDIENTI:
1000g farina
150g uova intere
500g burro 82%
450 g zucchero a velo
5 g sale

PROCEDIMENTO:
Nella bacinella di una planetaria, con lo scudo, lavorare il burro freddo ma plastico con lo zucchero. Sciogliere il sale nelle uova ed aggiungere poco per volta senza montare. Quando la massa sarà uniforme aggiungere la farina setacciata precedentemente. Lavorare poco, fino a che l'impasto si sarà amalgamato. Stendere a 2,5mm tra 2 fogli di carta e tenere in congelatore fino al momento dell'utilizzo. Coppare dei dischetti che serviranno come base del dolce. Cuocere per 15/20 minuti a 160°C.

GELATINA AI FRUTTI ESOTICI

INGREDIENTI:
90g purea passion fruit
130 g purea di mango
50 g purea di banana
40 g destrosio
10g zucchero
0,5 g sale
3,3g Gelecta
n.1 gocce Olio essenziale mandarino

PROCEDIMENTO:
scaldare le puree di frutta a 50°C ed aggiungere Gelecta mescolando con una frusta. Aggiungere lo zucchero, il sale ed il destrosio e l'olio essenziale e mixare bene. Colare in stampi a semisfera e surgelare.

GELATINA TRASPARENTE DA SPRUZZARE

INGREDIENTI:
250 g gelatina neutra
65 g acqua naturale

PROCEDIMENTO:
Scaldare insieme gelatina ed acqua mescolando di continuo con una frusta. Appena giunto ad ebollizione trasferire in una pistola collegata al compressore e spruzzare uno strato sottile di gelatina sul dolce.

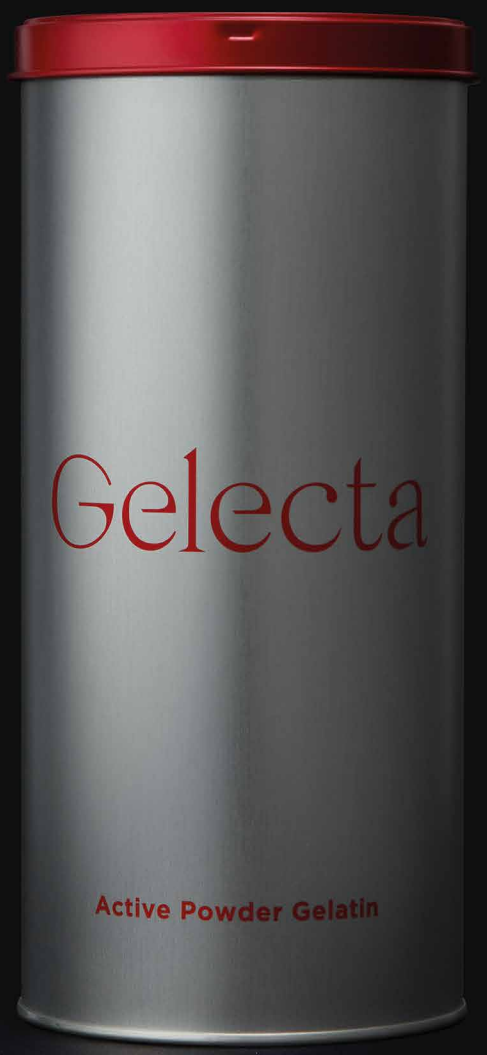
MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI:
225g latte fresco
50g zucchero
25g destrosio
75g tuorlo pastorizzato
25g sciroppo di glucosio 40DE
2 baccelli di vaniglia
1g pepe sansho
2n. baccelli di cardamomo
5 g Gelecta
35g cioccolato fondente 80%
25g burro di cacao
135g cioccolato fondente 70%
350 g panna fresca 35%

PROCEDIMENTO:
Realizzare una crema inglese con latte, zucchero, destrosio, tuorlo, glucosio e aromi. A fine cottura (83°C) filtrare le spezie ed aggiungere Gelecta mescolando con una frusta.
Versare sul cioccolato mixando con un mixer ad immersione, creando un'emulsione elastica e brillante. Quando il composto è a 39 °C alleggerire con la panna semi-montata.

MONTAGGIO

- Posizionare alla base il dischetto di frolla spruzzato con polvere oro.
- Posizionarvi su la ciambellina di mousse.
- Inserire la pallina di cremoso al cioccolato fondente nella ciambellina.
- Farcire con cremoso gianduia fino al bordo della mousse.
- Posizionare sopra la mousse un dischetto di cioccolato fondente.
- Mettere sul dischetto lo spuntone di mousse al mascarpone.



Creare la texture perfetta.
Ottenere la performance corretta.

Gelecta

Eurodolce srl
PRODOTTI PER PASTICCERIA, PANIFICAZIONE E GELATERIA

gelecta.it
info@gelecta.it