

Ilenia Zini

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Ajò



Ajò

Ilenia Zini

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Ajò

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

Postre emplátado

ESPUMA CALIENTE DE CHOCOLATE NEGRO MESSICO

300 g **Chocolate Negro Messico 68%**
De Origen Agostoni Cód. 6815
30 g Azúcar
80 g Clara de huevo
170 g Nata

MERENGUE DE REGALIZ

150 g Clara de huevo
300 g Azúcar
c/n Regaliz en polvo

TIERRA DE CACAO

200 g Avellana en polvo
160 g Harina para galletas
40 g **Cacao en Polvo 22/24 Negro**
Icam Professional Cód. 4240
200 g Mantequilla
200 g Azúcar de caña

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Ajò

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

ESPUMA CALIENTE DE CHOCOLATE NEGRO MESSICO

Calentar la nata con el azúcar y verter sobre el chocolate negro. Agregar la clara de huevo y mezclar bien. Filtrar el compuesto y verter en el sifón con dos cargas de gas. Mantener a una temperatura constante de 60 °C.

MERENGUE DE REGALIZ

Montar en la batidora amasadora la clara de huevo con el azúcar, extender una capa fina sobre tapetes silpat, esparcir uniformemente en la superficie el regaliz en polvo y dejar secar en el horno a 60 °C durante una noche. Conservar en recipientes herméticos con sal de silicio.

TIERRA DE CACAO

Amalgamar todos los ingredientes en la batidora amasadora con paleta, moldear de forma cilíndrica con film y abatir bajo cero. Rallar la masa sobre papel de horno y cocer helado a 160 °C unos 15-20 minutos.

MONTAJE

En el fondo del plato, poner una capa de tierra de cacao con un aro para emplatar y, con la ayuda de la manga pastelera, decorar con 3 porciones pequeñas de crema de ajo negro. Colocar con el sifón la nube de espuma de chocolate, cubrir por los laterales y la superficie con las hojas de merengue de regaliz. Finalizar con unos brotes de capuchina.

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Chocolate Negro Messico 68% De Origen Agostoni

Perfil cacaoté agradable y equilibrado, con un amargor adecuado y una astringencia mínima. La presencia de una delicada acidez destaca las notas amarillas a fruta fresca, equilibradas por matices de tabaco y ahumado. Al final, se perciben aromas de especias. Persistencia notable sin llegar a ser invasiva.



Cacao en Polvo 22/24 Negro Icam Professional

Sabor puro a intenso cacao. De color marrón rojizo muy oscuro.