Ilenia Zini

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Aury

Aury

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Aury

Ilenia Zini

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

Tarro

CREMOSO DE CHOCOLATE AURUM Y CAFÉ

200	g	Leche
12	g	Glucosa
3	g	Agua
15	g	Gelatina en polvo
300	g	**Chocolate Blanco con Caramelo Vanini Aurum Icam Professional Cód. 8288**
5	g	Café soluble
400	g	Nata

BISQUIT AL CACAO

300	g	Yema
200	g	Azúcar
325	g	Claras de huevo
125	g	Azúcar
65	g	Harina para galletas
65	g	Fécula
65	g	**Cacao en Polvo 22/24 Negro Icam Professional Cód. 4240**
130	g	Mantequilla

GELÉE DE ALBARICOQUE

250	g	Puré de albaricoque
5	g	Zumo de limón
60	g	Azúcar refinado
4	g	Gelatina en polvo
30	g	Agua

ALBARICOQUE AL VACÍO

100	g	Jarabe 2:1
200	g	Albaricoque

CACAHUETES SABLEADOS

100	g	Agua
300	g	Azúcar refinado
600	g	Cacahuetes salados

Aury

Ilenia Zini

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

CREMOSO DE CHOCOLATE AURUM Y CAFÉ

Llevar a ebullición la leche con el café y la glucosa, agregar la gelatina en polvo y filtrar el compuesto directamente en el chocolate. Mezclar bien hasta obtener una textura elástica y brillante. Por último, agregar un chorrito de nata sin dejar de mezclar. Cubrir en contacto con un film y dejar cristalizar una noche en el frigorífico. Al día siguiente, montar en la batidora amasadora con paleta y colocar con la manga pastelera.

BISQUIT AL CACAO

Montar por separado las yemas con el azúcar y las claras de huevo con el azúcar. Mezclar las dos masas alternando con los polvos tamizados. Mezclar una pequeña parte de mantequilla derretida con la masa montada y juntar. Extender en papel de horno y cocer a 170 °C durante 12 minutos.

GELÉE DE ALBARICOQUE

Calentar el puré de albaricoque con el azúcar, agregar la gelatina ya rehidratada y colar en el molde.

ALBARICOQUE AL VACÍO

Preparar el jarabe base 2:1 con 2 partes de azúcar y 1 parte de agua y dejar enfriar.
Lavar los albaricoques, cortarlos por la mitad y extraer el hueso. Meter en las bolsas de vacío con el jarabe y la vainilla. Cerrar y cocer al vapor a 55 °C durante 30 minutos. Enfriar en agua y hielo y luego cocer al vapor a 84 °C unos 15-20 minutos, según el tamaño y la maduración de la fruta. Enfriar y conservar en el frigorífico.

CACAHUETES SABLEADOS

Echar agua con azúcar refinado en un cazo, cocer a 118 °C, agregar los frutos secos calentados a 60-70 °C y mezclar en el fuego hasta que el azúcar se vuelva blanco. Extender sobre papel de horno y dejar enfriar a temperatura ambiente. Cuando se enfríen, conservar en un recipiente hermético lejos de la humedad.

MONTAJE

Colar en el fondo del tarro el gelée de albaricoque y dejar estabilizar en el frigorífico. Echar el cremoso de caramelo y café con la ayuda de una manga pastelera, colocar el disco de bisquit al cacao y poner otra capa de cremoso. Al servir, colocar en la superficie los albaricoques, los cacahuetes sableados y un brote de capuchina.

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Aury

Ilenia Zini

SELECCIÓN DE PRODUCTOS

Chocolate Blanco con Caramelo Vanini Aurum Icam Professional
Intenso sabor a caramelo y nata, sin dejar atrás el toque de leche. Se manifiesta una nota dulce y agradable que, combinada con una punta de salado, se convierte en un capricho de auténtico carácter.
De color caramelo tofe ámbar.

Cacao en Polvo 22/24 Negro Icam Professional
Sabor puro a intenso cacao. De color marrón rojizo muy oscuro.