Ilenia Zini

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Choco Green

Choco Green

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Choco Green

Ilenia Zini

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

Monoporción

CREMOSO DE CHOCOLATE CON LECHE MADAGASCAR

80	g	Leche
5	g	Glucosa
2	g	Gelatina en polvo
10	g	Agua
2	g	Flor de sal
250	g	**Chocolate con Leche Madagascar 40% De Origen Agostoni Cód. 8401**
320	g	Nata

ESPONJA DE CHOCOLATE SIFONADA

150	g	**Crema Moreska Icam Professional Cód. 7559**
240	g	Huevos
80	g	Clara de huevo
40	g	Azúcar refinado
70	g	Harina para galletas
2	g	Sal

CREMA DE GUISANTES Y MENTA CONFITADOS

1000	g	Guisantes
500	g	Agua
500	g	Azúcar
15	g	Hojas de menta

CHIPS DE GUISANTES

300	g	Residuos de guisantes (fibra)
200	g	Agua
250	g	Residuos de guisantes
12	g	Maicena

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

AGOSTONI CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946 | ICAM SINCE 1946 PROFESSIONAL

Choco Green

Ilenia Zini

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

CREMOSO DE CHOCOLATE CON LECHE MADAGASCAR

Llevar a ebullición la leche y la glucosa con la sal. Añadir la gelatina rehidratada y verter un chorrito en el chocolate mientras se va mezclando hasta obtener una textura elástica y brillante. Añadir la nata líquida fría y mezclar unos minutos más. Colar directamente en el molde deseado y abatir bajo cero.
Molde: Silikomart Kit Tarte ring rectangular 120x35 mm - SKU: 25.276.87.0065.

ESPONJA DE CHOCOLATE SIFONADA

Mezclar todos los ingredientes, filtrar, cargar el sifón con dos cargas de gas y dejar reposar en el frigorífico durante 2 horas como mínimo. Si fuera necesario, sifonar el producto en vasos de cartón y calentar en el microondas a máxima potencia como mucho durante 30-40 segundos. **Conservación**: se pueden conservar ya cocidas y desmenuzadas, abatidas, en el frigorífico. Otra opción es dejar secar en el horno y usar como parte crujiente.

CREMA DE GUISANTES Y MENTA CONFITADOS

Llevar a ebullición el jarabe de agua y el azúcar, agregar los guisantes y dejar cocer otros 5 minutos. Triturar los guisantes con agua de cocción hasta obtener una consistencia lisa y densa. Por último, agregar las hojas de menta fresca y triturar. Tamizar la crema y conservar en las bolsas de vacío. Guardar los restos para crear unas chips crujientes de decoración.

CHIPS DE GUISANTES

Triturar los restos de la crema con agua para romper la fibra, tamizar de nuevo y volver a pesar el compuesto. Agregar los residuos de guisantes con la maicena en un cazo y cocer bien sin dejar de mezclar. Extender una capa muy fina sobre tapetes silpat y cocer en el horno a 65 °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

Colocar en un plato largo y estrecho con bordes la tierra de cacao en el fondo y el cremoso de chocolate encima. Decorar la superficie alternando la crema, las chips y los guisantes en polvo con la esponja de chocolate. Ultimar con brotes de guisantes.

Ilenia Zini

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Choco Green

SELECCIÓN DE PRODUCTOS

Chocolate con Leche Madagascar 40% De Origen Agostoni
Agradables notas a fruta amarilla, con un final de avellana para disfrutar de un sabor suave y agradable al paladar.

Crema Moreska Icam Professional
Pronunciado sabor a cacao. El 14 % de pasta de avellana hace que su perfil aromático sea suave y redondo. Notas a vainilla. Color chocolate negro muy oscuro. Estructura siempre homogénea. Mantiene su aspecto en vitrinas de exposición. Perfecta para dar sabor; ideal como glaseado de profiteroles, tartas y pequeña pastelería (utilizar a 35 °C para obtener una fluidez mejor). Óptima como exquisita cobertura de postres que se deben abatir: no modifica la estructura cuando se llevan a temperatura de servicio. En pralinería, puede utilizarse como relleno en estado puro o enriquecida con chocolate (aproximadamente un 35 %) para conseguir una mayor estructura. Perfecta con inclusiones.

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

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL