

Salvatore Toma

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

**Semifreddo
Soufflé ghiacciato al cioccolato e caramello**



Semifreddo - Soufflé ghiacciato al cioccolato e caramello

Semifreddo
Soufflé ghiacciato al cioccolato e caramello

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

Stampo in ceramica soufflé diametro 8/9
Resa: 20 soufflé

CUORE AL CARMELLO

250	g	Panna
70	g	Zucchero
50	g	Burro
65	g	Glucosio
10	g	Sale
1	g	Vaniglia
q.b.		Gusci per tartufi al Cioccolato Bianco Icam Professional Cod. 7874

BISCOTTO AL CACAO SENZA FARINA

240	g	Albume
250	g	Zucchero
160	g	Tuorli
70	g	Polvere di Cacao scuro 22/24 Icam Professional Cod. 4240

MERINGA ALL'ITALIANA

300	g	Zucchero semolato
150	g	Glucosio
225	g	Acqua
450	g	Albume
150	g	Zucchero
150	g	Destrosio

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

175	g	Zucchero semolato
200	g	Tuorlo
140	g	Pasta di Cacao Nacional Arriba Monorigine Agostoni Cod. 6845
60	g	Panna
200	g	Meringa
750	g	Panna semi montata

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

CUORE AL CARMELLO

Riscaldare la panna fredda, burro, zucchero e il sale con la vaniglia. Portare ad ebollizione e metterlo da parte. Procedere con la parte di caramellizzazione dello zucchero che verseremo man mano nel pentolino in più step, man mano che scioglie si va ad aggiungere la seconda parte di zucchero. Terminare di decuocere il caramello dal colore ambrato e quindi velocemente versare sopra al caramello il liquido precedentemente preparato. Continuare a versare la seconda parte. Attendere l'ebollizione e poi spegnere. Lasciare raffreddare o porre in abbattitore con pellicola a contatto. Con l'ausilio di un sac à poche, riempire le boules di cioccolato bianco con il caramello raffreddato. Porre in abbattitore e poi inserire come inserimento al centro del soufflé.

MERINGA ALL'ITALIANA

Cuocere a 118°C zucchero, glucosio e acqua. Una volta che lo zucchero ha raggiunto i 105/107°C cominciare a montare la meringa. Versare il destrosio nella planetaria, insieme agli albumi e versare lo zucchero cotto a filo sulla miscela albumi e destrosio. Lasciare montare (schiumare) sino al raffreddamento. Una volta terminato il montaggio, schiumato e raffreddato, la meringa risulta pronta quando fa il becco. Usare subito o conservare sino ad utilizzo con pellicola a contatto nel frigorifero.

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Riscaldare e miscelare a 45°C zucchero e tuorlo. Mettere in planetaria e montare il composto ottenuto. Riscaldare a parte panna liquida con pasta di cacao nacional arriba. Prendere parte della pate à bombe tiepida versarla sul composto realizzato con pasta di cacao nacional arriba. Miscelare bene il composto e una volta ben emulsionata aggiungere una parte di meringa montata, una volta ben emulsionata aggiungere il resto della meringa e con movimenti lenti procedere ad emulsionare il composto che rimane ben areato. Concludere aggiungendo in più step la panna semi montata. Non usare più la frusta ma la spatola per amalgamare meglio il composto.

BISCOTTO AL CACAO SENZA FARINA

Montare gli albumi con lo zucchero, incorporare i tuorli appena sbattuti e infine il cacao setacciato. Stendere in una teglia. Cuocere in forno a 160°C per 12 min e una volta cotto coppare in dischi del diametro desiderato.

MONTAGGIO

Prendere le coquette in ceramica, precedentemente rivestite di acetato all'esterno per permettere una maggiore costruzione del dolce in altezza. Versare una prima parte del composto di soufflé al cioccolato, inserire il biscotto al cacao. Versare sopra ancora del composto di soufflé al cioccolato. Inserire al centro le boules al caramello, porre in abbattitore in negativo per 10 minuti e poi terminare nuovamente con il composto di soufflé al cioccolato, fino a copertura totale del dolce. Una volta abbattuti spolverare parte del soufflé con polvere di cacao, con un sac à poche dressare delle gocce di caramello e concludere con una decorazione al cioccolato.

Salvatore Toma



Semifreddo Soufflé ghiacciato al cioccolato e caramello

SELEZIONI PRODOTTI



Gusci per tartufi al Cioccolato Bianco Icam Professional

Sfera cava di cioccolato.
Cacao minimo 32%
Peso 2,7 g
Diametro ø 25 mm



Polvere di Cacao scuro 22/24 Icam Professional

Puro gusto di cacao intenso. Colore rosso
bruno molto scuro.



Pasta di Cacao National Arriba Monorigine Agostoni

Pasta di cacao monorigine, per creare abbinamenti inediti, sperimentare o personalizzare le proprie coperture o i propri gelati e sorbetti con un gusto deciso e persistente di cacao aromatico. Ottenute semplicemente da fave tostate, decorticate e macinate, senza l'aggiunta di altri ingredienti, non essendo soggette a concaggio, aporta un sapore di cacao quanto più autentico e caratteristico, particolarmente intenso.