

## DESSERT CIOCCOLATO ECLIPSE by Chicco Cerea *Dedicato a Javier Zanetti*



### CIALDA AL CIOCCOLATO

Miscelare tutti gli ingredienti e far riposare in frigo.

- Burro morbido 100
- Zucchero a velo 100
- Farina 00 90
- Cacao 10
- Albume 75

### CREMOSO AL CAFFÈ

Lasciare in infusione il latte con 40g chicchi di caffè. Scaldare i liquidi (a parte la panna) con glucosio, poi sciogliere la gelatina ammorbidita, fine cioccolato e la panna fredda. Riposare una notte in frigo.

- Caffè espresso 25
- Latte (infusione 40g chicchi di caffè) 105
- Panna 250
- Vaniglia 1
- Glucosio 50
- Gelatina in fogli 6
- Cioccolato eclips 180

### SORBETTO AL CACAO

Sciogliere il cioccolato e emulsionare a freddo con tutti i restanti ingredienti.

- Cioccolato eclips 350
- Acqua 500
- Zucchero invertito 100
- Saccarosio 20
- Stabilizzante 3

## MOUSSE AL CIOCCOLATO

- Tuorlo 50
- Zucchero 50
- Latte 80
- Gelatina in fogli 4
- Cioccolato eclips 140
- Panna montata 280

## BABA AL LIMONCELLO

Preparare l'impasto mescolando tutti gli ingredienti insieme.

- Farina panettone 500
- Uova N°10
- Zucchero 50
- Sale 10
- Lievito di birra 12.5
- Burro 200

## BAGNA LIMONE E VANIGLIA

Portare a bollore tutti gli ingredienti insieme ed infine unire il liquore.

- Acqua 200
- Succo di limone 20
- Zucchero 150
- Glucosio 50
- Polpa alla vaniglia 5
- Scorza di limone 5
- Limoncello 80

## GLASSA CIOCCOLATO

Far bollire acqua, zucchero e glucosio, cacao e aggiungere la gelatina ammorbidita, poi latte condensato e cioccolato fuso. Alla fine aggiungere il colorante. Raffreddare e glassare a 30°C.

- Acqua 300
- Zucchero 300
- Glucosio 150
- Latte condensato 200
- Cioccolato eclips 250
- Gelatina 20
- Cacao in polvere 30
- Colorante oro in polvere q.b

## FROLLA BRETONE CACAO

Montare. Unire gradualmente. Setacciare e amalgamare.

Lasciar riposare a +4°C Cuocere a forno ventilato 160°C v.a per 14 minuti.

- Zucchero 800
- Burro pomata 330
- Tuorli a temperatura ambiente 150
- Lievito chimico baking 25
- Farina frolla 300
- Cacao in polvere 120
- Sale 3

**GUARNIZIONE:** sfera bucata cioccolato, disco di cioccolato, petali di fiori, salsa cioccolato, foglie d'oro.

## IMPIATTAMENTO

DESSERT CIOCCOLATO ECLIPSE (CACAO BARRY)