

Foresta nera al "nihonshu" (日本酒)

Suntuosa, golosa... semplicemente strepitosa! È il trionfo della panna, del cioccolato e delle ciliegie. La chiamano tradizionalmente *Schwarzwälder kirschtorte*, ma noi la chiamiamo *foresta nera al nihonshu* (日本酒). Abbiamo immaginato l'impossibile fusion tra le tradizioni del *Baden-Württemberg* e quelle del *Giappone*, dove il *Nihonshu* (日本酒) – sakè – prende il posto della parte alcolica della ricetta tedesca, ottenendo una festa di note fresche, leggere e aromatiche per l'olfatto retronasale (in giapponese *fukumi-ka*).



Texture. Perfetta. Sempre.

Gelecta

1. Pan di spagna al cioccolato e cacao

309 g uova intere
61 g zucchero
36 g miele d'acacia
18 g cacao in polvere 22/24
89 g panna 35%
107 g mandorle in polvere
60 g copertura fondente 72%
119 g farina w160
18 g fecola di patate
190 g albume d'uovo
190 g zucchero (per l'albume)

1. Scaldare il cioccolato e la panna e creare una ganache utilizzando una frusta.
2. Aggiungere miele, zucchero e uova a temperatura ambiente.
3. Miscelare a secco le polveri con una frusta ed aggiungere al precedente composto liquido, sempre mescolando con una frusta.
4. Montare poi l'albume con il suo zucchero ed aggiungere in 3 volte alla massa mescolando con una marisa.
5. Stendere all'interno degli stampi in silicone e cuocere a 180°C per 10-11 minuti.

2. Mousse leggera al cioccolato

200 g latte intero
40 g sciroppo di glucosio 40DE
215 g copertura fondente 62%
350 g panna fresca 35%
5 g GELECTA

1. Scaldare il latte ad 85°C con lo sciroppo di glucosio.
2. Aggiungere Gelecta nel composto e con una frusta disperdere correttamente la polvere.
3. Versare il liquido sul cioccolato e mixare con un frullatore ad immersione per perfezionare l'emulsione.
4. Coprire con pellicola a contatto e far raffreddare velocemente in abbattitore.
5. Raggiunti i 38°C alleggerire versando in 2-3 volte sulla panna semi-montata mescolando con una marisa.
6. Colare la mousse in stampo e surgelare velocemente in abbattitore.

3. Bagna alla ciliegia e nihonshu (Sakè)

250 g confettura extra di ciliegia
500 g sakè Junmai Ginjo

1. Frullare tutti gli ingredienti ed utilizzare.

4. Gelatina alla ciliegia

35 g GELECTA COLD
500 g purea di ciliegia
40 g zucchero semolato

1. Aggiungere Gelecta Cold alla polpa di ciliegia a 15°C poco per volta, disperdendo la polvere con un frullatore ad immersione.
2. Frullare per 30-40 secondi ed unire lo zucchero, sempre frullando fino a che sia sciolto.
3. Colare la gelatina e surgelare velocemente in abbattitore.

5. Panna al nihonshu (Sakè)

400 g panna 35%
20 g zucchero
25 g sakè
10 g destrosio
21 g GELECTA CREAM

1. Mescolare zucchero, destrosio, e Gelecta Cream ed aggiungere alla panna fredda mescolando con una frusta.
2. Montare in planetaria ed aggiungere il Sakè a metà montata fino a raggiungere una consistenza soffice e stabile.

6. Gelatina trasparente da spruzzare

250 g glassa neutra
65 g acqua naturale

1. Scaldare insieme glassa neutra ed acqua mescolando con una frusta fino.
2. Appena giunto ad ebollizione trasferire in una pistola collegata al compressore ed utilizzare.

MONTAGGIO

Stendere uno strato sottile di cioccolato fondente sul pan di spagna freddo e capovolgere. **Inzuppare** con la bagna al sakè, **ritagliare** dei dischetti con il coppapasta e tenere in frigorifero. **Dressare** la mousse al cioccolato nello stampo cilindrico e **surgelare**. **Colare** la gelatina alla ciliegia negli stampi di silicone a forma di ciliegia e **surgelare**. **Colare** la gelatina alla ciliegia anche sulla mousse e rimettere in abbattitore per pochi minuti, fino a che sia solida ma non congelata. **Aggiungere** il dischetto di pan di spagna inzuppato, con il cioccolato rivolto verso l'alto e **surgelare**. **Smodellare** e **dressare** la panna al sakè cominciando dal centro, formando tante righe con la bocchetta Saint Honoré. **Lucidare** la ciliegia con la glassa neutra e **posizionare** al centro della monoporzione. **Applicare** i decori in cioccolato e la foglia d'oro.