



## **GANACHE ALL'OLIO DI ASCOLANA CON SABLE' AL SALE MALDON**

### **SABLE'**

BURRO	250 gr
TPT	160 gr
ZUCCHERO A VELO	85 gr
UOVO FRESCO INTERO	85 gr
FARINA 0 200 W	420 gr
SALE	2 gr
VANIGLIA	1 gr

Impastare il burro plastico con il TPT , aggiungere lo zucchero a velo, la vaniglia e il sale.  
Inserire poco alla volta le uova aggiungendo un terzo della farina e continuando ad impastare.  
Inserire la restante farina. Riporre la pasta in frigo per almeno 12 ore . cuocere a 180° C.

### **GANACHE ALL'OLIO DI OLIVA ASCOLANA**

ACQUA	220 gr
ZUCCHERO	170 gr
MIELE	110 gr
GLUCOSIO	50 gr
CIOCCOLATO FOND70%	300 gr
CIOCCOLATO LATTE 35%	90 gr
OLIO EXTRA VERGINE	45 gr

Creare uno sciroppo con gli zuccheri e l'acqua portandolo a bollore. Versare lo sciroppo tiepido sui cioccolati semifusi e creare un'emulsione con minipimer o cutter. Versare l'olio a 35 C°, continuando ad emulsionare . Colare in stampi con "camicia" fondente, sistemare all'interno il sablè e chiudere con cioccolato.



## **TORRONE MORBIDO**

Miele acacia	900gr
Zucchero	1500gr
Acqua	450gr
Frutta secca	2250gr
Albume	240gr
Vaniglia	Q.B

Portare alla temperatura di 144°C acqua e zucchero in un pentolino e il miele a 120°C in un altro. Versare sull'albume semimontato a neve tipo meringa e far girare per qualche minuto. Aggiungere a mano la frutta secca tenuta in caldo e versare negli stampi con ostia.

## **TORRONE CIOCCOLATO**

CIOCCOLATO FONDENTE 60%	500 gr
PASTA NOCCIOLE	500 gr
NOCCIOLE INTERE	50 gr

Colare il cioccolato in tempera a 31°C sopra la pasta nocciole a temperatura di 20°C, emulsionando velocemente. Inserire le nocciole intere e colare negli stampi.



### **LIQUORINI ALL'AMARENA DI CANTIANO**

SCIROPPO DI AMARENE	200 gr
ACQUA	20gr
ZUCCHERO	60 gr
ALCOOL 95°	26 gr

Questo sciroppo viene realizzato partendo da uno sciroppo di canditura , per poter essere riutilizzato una volta messo a scolare il frutto .

Portare a bollore acqua , zucchero e sciroppo di amarene . Lasciar raffreddare senza girare. Aggiungere l'alcool al composto freddo.

### **Ricetta di un liquorino al whisky 45à**

ACQUA	235 gr
ZUCCHERO	1000 gr
WHISKY 45°	300 gr

### **FRUTTO DELLA PASSIONE**

Glucosio	100 gr
Polpa frutto pass.	1 kg
Zucchero semolato	1 kg
Cioccolato latte 35%	800 gr
Burro anidro	200 gr

Portare a bollore sul una pentola il frutto della passione , il glucosio e lo zucchero semolato fino a 104°c.  
Tritare il cioccolato in un mixer.

Versare la polpa di frutta con gli zuccheri sopra il cioccolato e una volta che il composto sarà a 35/40° c ,  
emulsionare il burro anidro alla crema .

Colare in sfere di cioccolato e cospargere di zucchero.

---

### **CIOCCOLATO PER SPRUZZO**

<b>Burro cacao</b>	<b>200 gr</b>
<b>colore liposolubile</b>	<b>10 gr</b>



---

### **GANACHE AL RUM , ARACHIDE E PEPE ROSA**

Panna 35%	110 gr
Glucosio 38DE	50 gr
Zucchero invertito/miele	45 gr
Cioccolato latte 40%	470 gr
cioccolato fond. 65%	160 gr
Burro	200 gr
rhum 45°	120 gr

Portare a bollore la panna con il glucosio, aggiungere l'invertito/miele e colare sul cioccolato tritato e semisciolto. Creare la classica emulsione con il minipimer o cutter. Aggiungere il burro pomata a 35 C° e per ultimo il rhum. Colare in stampi.

---

### **GANACHE AL VERMOUTH DI VERDICCHIO**

CIOCCOLATO BIANCO 35%	150 gr
ZUCCHERO INVERTITO	130 gr
VERMOUTH BIANCO	50 gr