

# FUSTO Milano - MAYA Corsi

---

Ricetta calcolata per:

3 Ø 180 mm = 19351 g  
1 Torta Moderna = 800 g

## Biscquit al cacao

155 g	20,21 %	Tuorli d'uovo Fresche
228 g	29,79 %	Albume d'uova Facilissimo
159 g	20,74 %	Zucchero Cristallo
8 g	1,06 %	Albuwhip
69 g	9,04 %	Cacao amaro
147 g	19,15 %	Farina di Mandorla Pelata
<b>700,0 g</b>		<b>Peso totale</b>

Preparazione:

Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti. In una planetaria munita di frusta montare gli albumi a temperatura ambiente, appena la massa a preso 8 volte il volume iniziale unire con lo zucchero semolato in 4 volte. Una volta che gli albumi saranno ben montati e leggeri circa 12 volte il volume iniziale, unire i tuorli poco per volta sino ad ottenere un composto omogeneo. Setacciare insieme il cacao ed la farina di mandorle, quindi amalgamarla a pioggia. Dare l'apposita forma con l'aiuto dello chablone da 14 cm. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 200°C, valvola chiusa per 4 minuti; in seguito continuare la cottura per 8 minuti a 180°C circa valvola aperta. Far raffreddare velocemente per bloccare la cottura.

## Cre moso al Caramello Nuovo

470 g	48,75 %	Panna UHT Excellence
184 g	19,10 %	Acqua
152 g	15,81 %	Tuorli d'uovo Pastorizzate
127 g	13,18 %	Zucchero Cristallo
5,1 g	0,53 %	Gelatina in polvere 220 bloom
25 g	2,64 %	Acqua per la gelatina
<b>850,0 g</b>		<b>Peso totale</b>

Procedimento:

Pesare tutti gli ingredienti rigorosamente. Reidratare la gelatina con l'acqua ed conservare in frigorifero. In una casseruola di giusta capienza portare a bollore la panna e l'acqua. Caramellare a secco lo zucchero sino a 203°C. Decuocere con la panna. Versare la miscela di latte e panna bollente sui tuorli in 3/4 volte onde evitare shock termici. Cuocere il tutto fino a coagulazione a 82/84°C, mixare per affinare la struttura. Far raffreddare rapidamente.

## Sesamo Caramellate in forno

188 g	38,46 %	Acqua
188 g	38,46 %	Zucchero Cristallo

Preparazione:

1. Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.

<b>113 g</b>	23,08 %	Sesamo IGP Ispica
<b>100,0 g</b>		<b>Peso totale</b>

2. In una casseruola di giuste dimensioni portare a bollore l'acqua in seguito unirvi lo zucchero e diluirlo correttamente.
3. Quando lo sciroppo avrà raggiunto il bollore far cuocere la frutta secca per 20 minuti.
4. Scolarla disporla su silpait e farla caramellare in forno per 12 minuti a 165°/170°C.
5. Dovrà risultare con un colore dorato e croccante.

### Crema al caramello leggero

<b>130 g</b>	24,23 %	Zucchero Cristallo
<b>57 g</b>	10,60 %	Acqua
<b>89 g</b>	16,66 %	Panna Execellance 35% M.G.
<b>12 g</b>	2,18 %	Acqua
<b>97 g</b>	18,17 %	Sciroppo di glucosio 60 De
<b>5 g</b>	0,91 %	Gelatina in polvere 200 B
<b>24 g</b>	4,54 %	Acqua per la gelatina
<b>122 g</b>	22,71 %	Panna Execellance 35% M.G.
<b>500,0 g</b>		<b>Peso totale</b>

Procedimento:

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Reidratare la gelatina con l'acqua apposita. In una casseruola scaldare l'acqua in seguito unirvi lo zucchero e cuocere a caramello a 198°C. Decuocere lo zucchero con l'acqua e la prima quantità di panna precedentemente riscaldato con lo sciroppo di glucosio. Unirvi la gelatina e mixare bene per affinare la struttura. Aggiungere la panna che resta e mixare nuovamente. Conservare in frigorifero.

### Mousse Leggera Tulakalum

<b>109 g</b>	11,47 %	Latte Intero Uht
<b>109 g</b>	11,47 %	Acqua
<b>4 g</b>	0,46 %	Gelatina in polvere 200 B
<b>22 g</b>	2,29 %	Acqua per la gelatina
<b>270 g</b>	28,44 %	Copertura Tulakalum 75%
<b>436 g</b>	45,87 %	Panna Execellance 35% M.G.
<b>950,0 g</b>		<b>Peso totale</b>

Procedimento:

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Far reidratare la gelatina con l'acqua fredda. In una planetaria di giusta capienza montare la panna a velocità costante, fino ad arrivare al massimo del suo volume. La panna dovrà risultare leggera, brillante e areata, tecnica chiamata a "becco d'uccello". Riporla in frigorifero a temperatura positiva per 10 minuti. In una casseruola da 1 L, scaldare il latte a 50°C e sciogliervi la gelatina girando continuamente. Con l'aiuto del micro onde sciogliere il cioccolato a 45°C.. Versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione sino ad ottenere una consistenza liscia a brillante indice di un'emulsione ben riuscita. Controllare la temperatura deve essere sempre sopra i 35°C (punto di fusione del BKKO). Mixare per affinare la struttura. Controllare che il composto a base di cioccolato sia tra i 38/45°C, in base alle quantità, unirlo alla panna montata in precedenza. Utilizzare direttamente.

Nota bene:

Le mousse sono strutture soffici, leggere e/o spumose, caratteristiche che possiamo evidenziare in base alla ricetta da noi scelta. Si ottengono grazie all'unione di almeno due ingredienti:

- il primo ne definisce il sapore
- il secondo, montato, ne determina la consistenza

In molte ricette possiamo trovare la panna montata, in altre l'albume montato, il tuorlo o addirittura la gelatina animale.

La panna è un'emulsione naturale di grassi (35%) e acqua (65%). I globuli di grasso sono avvolti da una membrana costituita da proteine, fosfolipidi, trigliceridi e colesterolo. Questa membrana permette che i globuli di grasso rimangano in soluzione attraverso le proprietà dei fosfolipidi. Dal momento in cui montiamo la panna inglobiamo dell'aria.

Riportando la panna a temperatura di +4°C i globuli di grasso ricristallizzano, riunificandosi tra loro e imprigionando così le bollicine d'aria.

## Glassa al Cacao

54 g	4,57 %	Acqua
60 g	5,08 %	Latte Condensato
226 g	19,29 %	Zucchero Cristallo
250 g	21,32 %	Panna UHT Excellance
36 g	3,05 %	P125 Couer Guanaja 80%
107 g	9,14 %	Cacao in polvere
23,8 g	2,03 %	Gelatina in polvere 220 bloom
119 g	10,15 %	Acqua per la gelatina
298 g	25,38 %	Absolute Crystal
<b>1000,0 g</b>		<b>Peso totale</b>

Procedimento:

Pesare tutti gli ingredienti separatamente.

In una casseruola di giuste dimensioni portare a bollore l'acqua, l'absolute cristal e la panna.

Unirvi lo zucchero precedentemente setacciato con il cacao. Portare a bollore nuovamente..

Unirvi la gelatina reidratata il latte condensato e portare a bollore.

Se necessario schiumare con l'aiuto di una schiumarola.

Far riposare una notte in frigorifero prima di utilizzare.

## FUSTO Milano - MAYA Corsi

700 g	11,42 %	Biscquit al cacao
850 g	13,87 %	Cremoso al Caramello Nuovo
100 g	1,63 %	Sesamo Caramellate in forno
500 g	8,16 %	Crema al caramello leggero
950 g	15,50 %	Mousse Leggera Tulakalum
1000 g	16,32 %	Glassa al Cacao
300 g	4,89 %	Copertura Tulakalum 75%
1 g	0,02 %	Oro in foglie

**24,0 pzo(i)** 28,19 % Sotto torta 20 cm

**6220,6 g**

**Peso totale**

Cotture:

1. Su una teglia munita di silpait stendere il biscotto morbido al cacao, spolverare la superficie di sesamo.
2. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 12 minuti circa valvola aperta.
3. Bollire per 20 minuti il sesamo nello sciroppo.
4. Cuocere in forno preriscaldato a 180°C, per 12/16 minuti circa il croccante su teglia munita di silpait  
Abbatere.
5. Impermeabilizzare con burro di cacao.

Montaggio:

1. Coppare 6 dischi di biscotto di 16 cm di dimensione, adagiarli nei appositi stampi.
2. Colare in superficie 250 gr di cremoso al caramello classico, abbatere.
3. Adagiarsi sulla superficie il biscotto, congelare nuovamente.
5. Colare in superficie 120 g di crema al caramello. Abbatere.
6. Terminare con il croccante al sesamo.
7. In uno stampo da 18 cm applicare l'acetato e montare al contrario la torta circa 260 g di mousse.
8. Abbatere inseguito coprire con un film e conservare in congelatore sino all'utilizzo.

Finizione:

1. Scaldare la glassa tra i 24/28°C mixare in una caraffa facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria.
2. Riporre la torta su una griglia e glassare.
3. Aspettare qualche secondo e in seguito pulire i bordi.

Decorazione:

Con l'aiuto di un sac a poche munito di bocchetta liscia del 10 dressare un fiocco di ganache.  
Porre in superficie un logo

Ultimo aggiornamento: 29/07/2021