

# SCIOCKOLAT

A cura della redazione - Photo **Carlo Casella**

*Un'idea da provare ora e proporre alle porte  
dell'autunno: golosa ma leggera, con piacevoli  
note alcoliche e la freschezza del tè verde.  
Il tutto racchiuso da un guscio croccante e  
dall'aroma del cacao*



**PIERLUIGI SAPIENTE**

[pierluigisapiente.com](http://pierluigisapiente.com)  
Facebook @pierluigisapiente  
Instagram @gigisapiente

## COMPOSIZIONE

- 13% Sablée al cacao
- 17% Savoiaro
- 17% Bagna al rhum e tè verde
- 26% Cremoso al pralinato
- 26% Crema leggera vaniglia e fava tonka

## INGREDIENTI

## Per la sablée al cacao

- g 272 burro 82% m.g.
- g 408 **Farina Frolla bio Molino Grassi**
- g 45 cacao
- g 2 limone zeste
- g 5 vaniglia
- g 5 sale fino di Cervia
- g 82 tuorlo d'uovo
- g 181 zucchero a velo

## Per il savoiaro

- g 188 albume d'uovo
- g 175 zucchero di canna bianco
- g 94 burro nocciola
- g 94 tuorlo d'uovo
- g 124 **Farina Pan di Spagna bio Molino Grassi**
- g 31 fecola di patate

## Per la crema leggera vaniglia e fava tonka

- g 187 latte fresco alta qualità
- g 2 fava tonka
- g 47 tuorlo d'uovo
- g 47 destrosio
- g 47 zucchero semolato fine
- g 19 amido di riso
- g 3 gelatina in polvere 200 Bloom
- g 16 acqua per la gelatina
- g 234 panna 35% m.g.

## Per il cremoso al pralinato

- g 51 panna 35% m.g.
- g 2 gelatina in polvere 200 Bloom
- g 10 acqua per la gelatina
- g 358 pralinato alla nocciola 50% artigianale
- g 179 panna semi-montata

## Per la bagna al rhum e tè verde

- g 594 acqua
- g 237 zucchero semolato fine
- g 89 tè verde
- g 3 limone scorza
- g 2 cannella in stecche
- g 6 arance scorza
- g 89 rhum Jamaica 70°

## PROCEDIMENTO

## Sablée al cacao

Pesare gli ingredienti divisi come da ricetta. Sabbiare il burro con la farina, il cacao e gli aromi, mescolare sale e tuorli e unire. Unire anche lo zucchero a velo e impastare fino ad avere un composto omogeneo e sodo. Far riposare in frigorifero a +4°C per 12 ore, o stendere 500 g di frolla tra due fogli di carta da forno e conservare in freezer. Stendere allo spessore desiderato (consigliati 2 o 3 mm) e cuocere in forno ventilato a 150/160°C o statico a 170/185°C.

## Savoiaro

Pesare gli ingredienti divisi come da ricetta. Montare in planetaria gli albumi, aggiungendo a poco a poco lo zucchero. Nel frattempo, setacciare assieme le farine. Incorporare, con la spatola, i tuorli agli albumi montati e poi aggiungere le farine. Per un bell'effetto perlato, zuccherare per due volte a 5 minuti di intervallo e mettere in forno con valvola aperta. Stendere 650/700 g di massa con la spatola curva su una teglia con silpat o su carta da forno. Cuocere in forno ventilato a 200/220°C per 6-8 minuti circa, con valvola aperta. Abbattere a +3°C e conservare in frigorifero a +4°C o in congelatore a -18°C.

## Crema leggera vaniglia e fava tonka

Pesare gli ingredienti separatamente. Procedere come con una crema pasticciera. Aggiungere la gelatina reidratata, lasciare raffreddare a 25°C e lavorare in planetaria con la foglia finché la crema non è liscia, poi unire la panna montata. Conservare a +4°C in una scatola chiusa ermeticamente.

## Cremoso al pralinato

Pesare gli ingredienti divisi come da ricetta. Reidratare la gelatina in acqua. Portare a bollore la prima parte di panna ed emulsionare con gelatina sciolta e pralinato. Unire la panna semi-montata e lasciare stabilizzare.

## Bagna al rhum e tè verde

Portare a bollore tutti gli ingredienti tranne il rhum. Lasciare raffreddare e unire l'alcolato. Conservare a +4°C in una scatola chiusa ermeticamente.

## MONTAGGIO E FINITURA

Realizzare le varie preparazioni il giorno prima. Foderare lo stampo da tartelletta (diametro 8 cm) con la sablée al cacao. Cuocere in forno a 160°C per 10/15 minuti. Coppare il savoiaro freddo poco più stretto dell'interno della tartelletta, inzuppare con la bagna al rhum e tè verde, poi inserirlo nella tartelletta. Coprire con il cremoso al pralinato. Stabilizzare in freezer. Versare la crema leggera in un sac à poche con bocchetta da 15. Decorare la tartelletta crema e briciole di sablée al cacao cotte in precedenza, poi congelare in abbattitore. Nebulizzare con una soluzione di cioccolato fondente e burro di cacao a 45°C (cioccolato 50% burro di cacao 50%).



## PASTRY-NOTES

LA PASTICCERIA BIO:  
LA FARINA  
CHE NON C'ERA

Cinque farine specifiche, con forze diverse, per diversi prodotti di pasticceria, tutte bio e da grano 100% italiano. E proprio in queste due caratteristiche – certificazione biologica ed italianità – sta l'unicità de La Pasticceria Bio. Frutto del know how Molino Grassi e della stretta collaborazione con Pierluigi Sapiente, garantisce massimi standard al prodotto finito, per non rinunciare all'eccellenza del risultato anche nelle referenze green-oriented. La storia di Molino Grassi con i temi di sostenibilità e biologico parte da lontano: sin dagli Anni Novanta il molino ha iniziato a creare filiere biologiche vocate alla coltivazione di grani proteici italiani, grani che oggi confluiscono ne "La Pasticceria Bio".

La gamma comprende le farine Sfoglia, Croissant e Lievitati, più Pan di Spagna e Frolla, utilizzate da Pierluigi Sapiente in questa ricetta.



**MOLINO GRASSI**  
Via Emilia Ovest 347  
43126 Parma  
Tel. 0521 662511  
info@molinograssi.it  
www.molinograssi.it