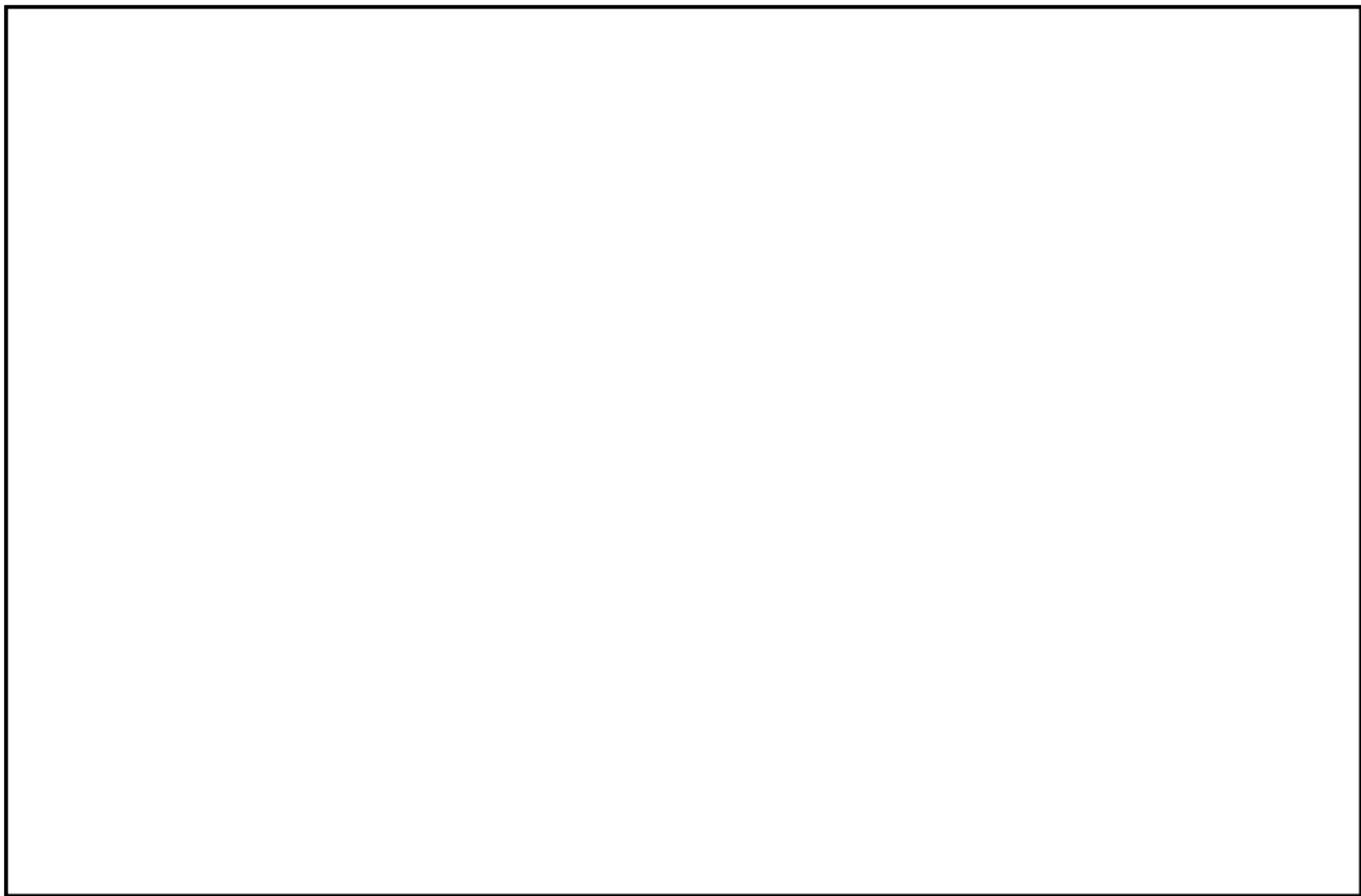


Il Natale dei Nativi del centroamerica: Maia ed Aztechi

Titolo	Azione	Ingrediente	Um.	Q.ta	% su costo	% su peso	
		copertura fondente 50% cacao	gr.	310	49,78	22,86	Tipo Ricetta Pralineria e conf.
pura, non zuccherata		mandorla pasta	gr.	125	27,91	9,22	Tipo Portata Cremini
		olio di semi di arachide	gr.	37,5	1,51	2,8 %	Specifiche Portata
		burro liquido	gr.	25	8,88	1,84	
	integrale tipo "panella" soffiato e tostato soffiata e tostata		zucchero di canna grezzo	gr.	100	5,38	7,37
		amaranto	gr.	30	6,22	2,21	
		quinoa	gr.	30	3,02	2,21	
							Paternità Ricetta Gabriele Bozio
							Difficoltà Media
							Stagione
							Minuti Preparazione 45
							Prima-Dopo Cottura cristallizzazione
							Porzioni 5
							Vino

In una bacinella con il fondo stondato, unire la pasta di mandorla pura con l'olio di semi ed il burro liquido, miscelando bene con un cucchiaino gommato. Successivamente unire il cioccolato precristallizzato, amalgamare ed incorporare la guarnizione di zucchero integrale di canna, amaranto e quinoa soffiati. Colare il cremino così ottenuto negli appositi stampi in silicone della forma di un cubo. Raschiare con una spatola la parte eccedente e far cristallizzare completamente in frigorifero a 15°C con il 40% di umidità (RH). Sformare, adagiare su di un vassoio, e far riprendere temperatura (20-22°C circa), prima della ricopertura. Glassare con copertura fondente precristallizzata, far cristallizzare completamente, decorare con una pannelata di colorante madreperleto rosso rubino, diluito in poco alcool, su di uno spigolo del cioccolatino.

Il Natale dei Nativi del centroamerica: Maia ed Aztechi



Calorie per 100 gr.	506	Calorie Ricetta	3.498	Calorie Porzione	700
Glucidi per 100 gr.	54	Glucidi Ricetta	370	Glucidi Porzione	74
Lipidi per 100 gr.	30	Lipidi Ricetta	208	Lipidi Porzione	42
Proteine per 100 gr.	7	Proteine Ricetta	47	Proteine Porzione	9

--	--

Peso Ricetta Lorda	Peso Ricetta Netta	Peso Porzione
658 gr.	658 gr.	132 gr.