



JORDI ROCA ANARCHIA

ACQUE AL CIOCCOLATO AROMATIZZATE

BASE PER L'ACQUA AL CIOCCOLATO (7 TIPI)

- 1,5 l acqua
- 500 g Alto El Sol
- 500 g Alunga™
- 500 g Lactée Supérieure
- 500 g Fleur de Cao™
- 500 g Inaya™
- 500 g Mexique
- 500 g Ghana

- Preparazione**
- / Per ciascuna copertura al cioccolato : bollire 1,5 l di acqua a 85°C e versarla sul cioccolato, quindi passare al mixer fino ad ottenere un composto omogeneo.
 - / Filtrare l'acqua (con una superbagg), che andrà posizionata all'interno di un recipiente con i bordi alti, così da raccogliere l'acqua filtrata del composto, quindi riporla in frigo per 12 ore.

Acqua al cioccolato e liquirizia



- 500 g acqua al cioccolato Alto el Sol 65%
- 20 g pasta di liquirizia

Preparazione
Amalgamare con una frusta



Acqua al cioccolato e porcini

- 500 g acqua al cioccolato Alunga
- 3 g porcini liofilizzati

Preparazione
Amalgamare con una frusta

Acqua al cioccolato e yuzu



- 500 g acqua al cioccolato Lactée Supérieure 38,2 %
- 50 g succo di yuzu

Preparazione
Amalgamare con una frusta



Acqua al cioccolato e fava ti Tonka

- 500 g acqua al cioccolato Fleur de Cao™ 70%
- 2 fave di Tonka grattugiate

Preparazione
Amalgamare con una frusta

Acqua al cioccolato e aceto balsamico



- 500 g acqua al cioccolato Inaya 65%
- 10 g crema all'aceto balsamico

Preparazione
Amalgamare con una frusta



Acqua al cioccolato e arachidi

- 500 g acqua al cioccolato Mexique 66%
- 80 g pasta di arachidi

Preparazione
Amalgamare con una frusta

Acqua al cioccolato e cardamomo



- 500 g acqua al cioccolato Ghana 40%
- 5 g cardamomo in polvere

Preparazione
Amalgamare con una frusta



ACQUE AL CIOCCOLATO TESTURIZZATE (7 TIPI)

200 g zucchero TPT e acqua
6 g agar
0,6 g gomma di xantano

Preparazione

- / In un pentolino, unire tutti gli ingredienti indicati con 400 g di acqua al cioccolato aromatizzata e portare ad ebollizione.
- / Passare al mixer per ottenere un composto omogeneo.
- / Passare al colino il composto e versarlo in una sacca da pasticciere.
- / Riporre in frigo.

GELATINE AL CIOCCOLATO (7 TIPI)

2,5 g agar
50 g zucchero

Preparazione

- / In un pentolino, unire le acque al cioccolato testurizzate con tutti gli ingredienti indicati e portare ad ebollizione.
- / Versare in 2 stampi con dimensioni 20 cm x 12,5 cm e alti 1 cm.
- / Mettere in frigo e lasciare indurire.
- / Sformare e tagliare in cubetti di 0,4 cm. Mettere da parte.

OLIE AROMATIZZATE

Olio al rosmarino

1000 g olio di semi di girasole
200 g rosmarino fresco

Preparazione

- / In sacchetto sottovuoto richiudibile, versare l'olio e il rosmarino, quindi mettere sottovuoto al 100%.
- / Riscaldare in bagnomaria a 60°C per 3 ore.
- / Filtrare a lasciare raffreddare.
- / Mettere da parte.

Olio allo zenzero

1000 g olio di semi di girasole
300 g zenzero fresco

Preparazione

- / In sacchetto sottovuoto richiudibile, versare l'olio e lo zenzero, quindi mettere sottovuoto al 100%.
- / Riscaldare in bagnomaria a 60°C per 3 ore.
- / Filtrare a lasciare raffreddare.
- / Mettere da parte.

Olio al peperoncino

1000 g olio di semi di girasole
120 g peperoncino

Preparazione

- / In sacchetto sottovuoto richiudibile, versare l'olio e il peperoncino, quindi mettere sottovuoto al 100%.
- / Riscaldare in bagnomaria a 60°C per 3 ore.
- / Filtrare a lasciare raffreddare.
- / Mettere da parte.

CREME AL CIOCCOLATO NON SPEZiate (7 TIPI)

BASE PER LA CREMA

3750 g latte
3750 g panna
750 g zucchero
37,5 g Cremodan (stabilizzante per gelato a base di materia grassa)

Preparazione

- / In una casseruola, scaldare il latte e la panna con 500 g di zucchero.
- / Portare il composto a 40° C.
- / Aggiungere il resto dello zucchero (250g) che sarà stato precedentemente amalgamato con lo stabilizzante Cremodan.
- / Portare il composto a 85°C, quindi utilizzare la crema subito, a caldo, per preparare le creme al cioccolato.



CREMA AL CIOCCOLATO ALUNGA 41%

600 g Alunga 41%
Preparazione
/ Versare 1l di base per crema ancora calda sul cioccolato e amalgamare con una frusta, per incorporare.

CREMA AL CIOCCOLATO INAYA 65%

400 g Inaya 65%
Preparazione
/ Versare 1l di base per crema ancora calda sul cioccolato e amalgamare con una frusta, per incorporare.

CREMA AL CIOCCOLATO GHANA 40%

600 g Ghana 40%
Preparazione
/ Versare 1l di base per crema ancora calda sul cioccolato e amalgamare con una frusta, per incorporare.

CREMA AL CIOCCOLATO FLEUR DE CAO

380 g Fleur de Cao
Preparazione
/ Versare 1l di base per crema ancora calda sul cioccolato e amalgamare con una frusta, per incorporare.

CREMA AL CIOCCOLATO MEXIQUE 66%

400 g Mexique 66%
Preparazione
/ Versare 1l di base per crema ancora calda sul cioccolato e amalgamare con una frusta, per incorporare.

CREMA AL CIOCCOLATO LACTÉE SUPERIEURE 38,2 %

620 g Lactée Supérieure
Preparazione
/ Versare 1l di base per crema ancora calda sul cioccolato e amalgamare con una frusta, per incorporare.

CREMA AL CIOCCOLATO ALTO EL SOL

400 g Alto el Sol 65%
Preparazione
/ Versare 1l di base per crema ancora calda sul cioccolato e amalgamare con una frusta, per incorporare.

CREME AL CIOCCOLATO SPEZIATE (7 TIPI)

CREMA AL CIOCCOLATO ALUNGA 41% E CAFFÈ

750 g crema al cioccolato Alunga 41%
18 g caffè macinato
Preparazione
/ Unire gli ingredienti e amalgamarli con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.
/ Riporre in frigo.

CREMA AL CIOCCOLATO MEXIQUE 66% E PEPERONCINO

700 g crema al cioccolato Mexique 66%
1,5 g peperoncino
Preparazione
/ Unire gli ingredienti e amalgamarli con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.
/ Riporre in frigo.

ACQUA AL CIOCCOLATO GHANA 40% E CARDAMOMO

750 g crema al cioccolato Ghana 40%
7,5 g cardamomo
Preparazione
/ Unire gli ingredienti e amalgamarli con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.
/ Riporre in frigo.

CREMA AL CIOCCOLATO INAYA 65% E ZENZERO

700 g crema al cioccolato Inaya 65%
2,1g zenzero grattugiato
Preparazione
/ Unire gli ingredienti e amalgamarli con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.
/ Riporre in frigo.

CREMA AL CIOCCOLATO ALTO EL SOL 65% E PEPERONCINO DI JAVA

700 g crema al cioccolato Alto el Sol 65%
4/5 peperoncino di Java
Preparazione
/ Unire gli ingredienti e amalgamarli con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.
/ Riporre in frigo.

CREMA AL CIOCCOLATO FLEUR DE CAO™ 70% E FAVA DI TONKA

690 g crema al cioccolato Fleur de Cao™ 70%
1,5 g fave di tonka
Preparazione
/ Unire gli ingredienti e amalgamarli con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.
/ Riporre in frigo.

CREMA AL CIOCCOLATO LACTÉE SUPERIEURE 38,2 % E ZAFFERANO

760 g crema al cioccolato Lactée Supérieure 38,2 %
0,6 g zafferano in polvere

Preparazione
/ Unire gli ingredienti e amalgamarli con una frusta fino ad ottenere un composto omogeneo.
/ Riporre in frigo.



PRALINATI (6 TIPI)

Al pinoli

150 g pasta di pinoli
150 g Lactée Supérieure 38,2%

Preparazione

/ Nel recipiente del Thermomix, versare la pasta e il cioccolato al latte. Regolare la temperatura a 37°C e mescolare per qualche minuto.

Al pistacchio

150 g pasta di pistacchio
150 g Lactée Supérieure 38,2%

Preparazione

/ Nel recipiente del Thermomix, versare la pasta e il cioccolato al latte. Regolare la temperatura a 37°C e mescolare per qualche minuto.

Alla nocciola

150 g pasta di nocciola
150 g Lactée Supérieure 38,2%

Preparazione

/ Nel recipiente del Thermomix, versare la pasta e il cioccolato al latte. Regolare la temperatura a 37°C e mescolare per qualche minuto.

Alla mandorla

150 g pasta di mandorla
150 g Lactée Supérieure 38,2%

Preparazione

/ Nel recipiente del Thermomix, versare la pasta e il cioccolato al latte. Regolare la temperatura a 37°C e mescolare per qualche minuto.

All'arachide

150 g pasta di arachidi
150 g Lactée Supérieure 38,2%

Preparazione

/ Nel recipiente del Thermomix, versare la pasta e il cioccolato al latte. Regolare la temperatura a 37°C e mescolare per qualche minuto.

Alla noce

150 g pasta di noce
150 g Lactée Supérieure 38,2%

Preparazione

/ Nel recipiente del Thermomix, versare la pasta e il cioccolato al latte. Regolare la temperatura a 37°C e mescolare per qualche minuto.

BROWNIE

6 uova
540 g zucchero
340 g burro
120 g Extra Brute
150 g farina
540 g Ghana

Preparazione

/ Riscaldare leggermente il burro fino a fonderlo, quindi metterlo da parte.
/ Sbattere le uova con lo zucchero a 30°C circa.
/ Aggiungere il burro liquido ed emulsionare.
/ A parte, unire la farina e il cacao in polvere, setacciare e aggiungere al composto.
/ Aggiungere il cioccolato in pezzi.
/ Cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 25-30 minuti.
/ Tagliare in cubetti di 1 cm e mettere da parte. Conservare in un recipiente ermetico a temperatura ambiente.

GELATO AL CIOCCOLATO

3920 g acqua
6820 g latte intero
780 g panna
800 g Extra Brute
3600 g destrosio
600 g saccarosio
140 g stabilizzante
740 g latte magro in polvere
600 g zucchero invertito
2000 g Fleur de Cao™

Preparazione

/ In una casseruola, unire l'acqua, il latte, la panna, il cacao in polvere e il destrosio e scaldare a 40°C.
/ Aggiungere il Cremodan, il latte in polvere, lo zucchero invertito e portare a 85°C.
/ Versare sul cioccolato e passare al mixer.
/ Filtrare il composto e lasciare riposare in frigo per almeno 12 ore.
/ Trascorse le 12 ore, mantecare in gelatiera per ottenere il gelato.

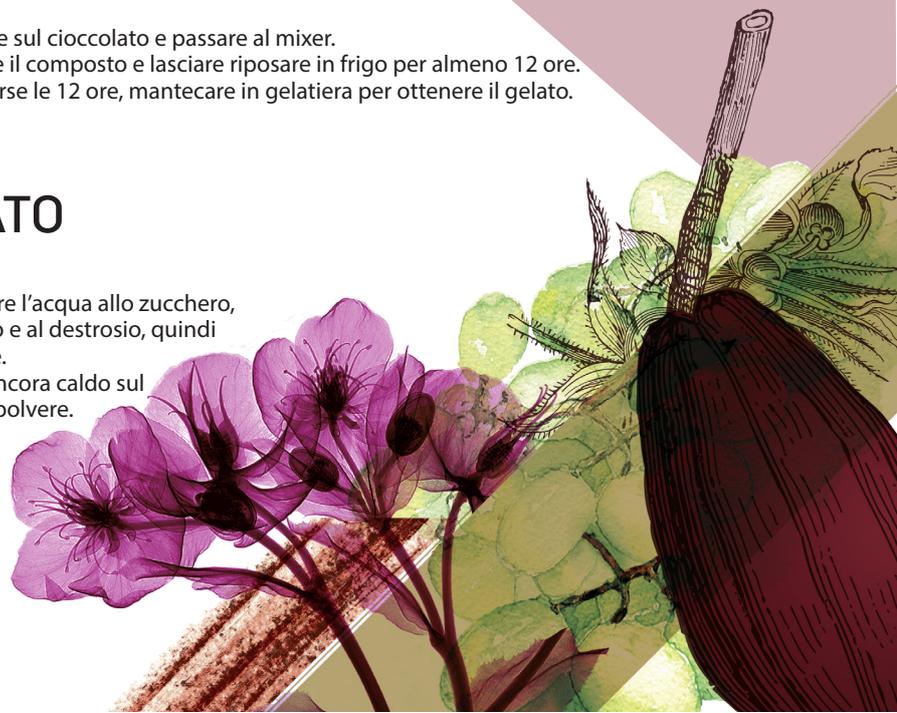
SORBETTO AL CIOCCOLATO

5480 g acqua
1800 g zucchero
320 g zucchero invertito
200 g destrosio
1200 g Extra Brute
1200 g Cuba
400 g glicerina liquida
750 g vodka

Preparazione

/ In una casseruola, unire l'acqua allo zucchero, allo zucchero invertito e al destrosio, quindi portare ad ebollizione.
/ Versare il composto ancora caldo sul cioccolato e cacao in polvere.

/ Lasciare raffreddare il composto in frigo.
/ Una volta che si sarà raffreddato, versarvi sopra un composto di glicerina e vodka, quindi mescolare.
/ Filtrare il composto e lasciare riposare in frigo per almeno 12 ore.
/ Mantecare in gelatiera per fare un sorbetto.



TORTA SACHER

420 g	rosso d'uovo	Preparazione
300 g	uova	/ Unire il tuorlo alla pasta di mandorla, l'uovo intero e lo zucchero a velo.
860 g	pasta di mandorle 50%	/ Emulsionare con il mixer il composto.
260 g	zucchero a velo	/ A parte, unire la farina e la massa di cacao, quindi setacciare. Riscaldare leggermente il burro fino a fonderlo, quindi incorporarlo alla massa di cacao.
200 g	farina	
200 g	Extra Brute	/ In una terrina, versare lo zucchero e i tuorli.
200 g	burro leggermente salato	/ Fare bollire a bagnomaria e una volta che lo zucchero si sarà sciolto montare a meringa. Una volta che i tuorli saranno montati a neve, incorporare la pasta emulsionata, la massa di cacao e la farina.
500 g	albume d'uovo	
300 g	zucchero	
300 g	Grand Caraque	/ Cuocere in forno a 200°C per 20 min. Tagliare in cubetti di 1 cm e mettere da parte. Conservare in un recipiente ermetico.

MOUSSE AL CIOCCOLATO

1200 g	Alto El Sol	Preparazione
1200 g	Lactée Supérieure	/ In una casseruola, far bollire il composto di latte e panna.
300 g	Fleur de Cao™	/ Aggiungere l'uovo precedentemente sbattuto con lo zucchero e la gomma xantana e portare il composto a 85°C.
300 g	Praliné Onctueux	
960 g	latte	/ Versare la preparazione ancora calda sui cioccolati e i pralinati. Incorporare il composto con una frusta.
6 g	gomma di xantano	
600 g	zucchero	/ Raffreddare rapidamente il composto realizzando un bagnomaria con dell'acqua ghiacciata.
720 g	albume d'uovo	/ Una volta raffreddato, aggiungere gli albumi e passare al mixer. Versare 650 g di composto in un sifone con 3 cariche e mettere da parte.
720 g	rosso d'uovo	
3600 g	panna	

GATEAU AL CIOCCOLATO AL SIPHON

2400 g	Alto El Sol	Preparazione
2500 g	albume d'uovo	/ Fare fondere il cioccolato e mantenere a 45°C.
1600 g	rosso d'uovo	/ Aggiungere gli albumi e i tuorli e passare al mixer.
1600 g	zucchero	/ Aggiungere il sale, la farina, il cacao in polvere e il lievito chimico.
20 g	sale	/ Passare al mixer fino ad ottenere un composto omogeneo.
400 g	farina	/ Filtrare il composto e versarne 650 g in un sifone da 1 litro con 3 cariche di gas.
40 g	lievito in polvere	/ Dopo aver caricato il sifone, riempire a metà un bicchiere in plastica da 33 ml.
120 g	Extra Brute	/ Cuocere in forno a microonde impostato a massima potenza per 45 secondi.
		/ Lasciare i bicchieri girati su una griglia a raffreddare.
		/ Una volta raffreddati, togliere dal bicchiere in plastica e tagliare a cubetti di 1,5 cm circa.
		/ Conservare in un recipiente ermetico a temperatura ambiente.

CARAMELLO AL CIOCCOLATO

100 g	pasta di zucchero	Preparazione
500 g	glucosio	/ In una casseruola, riscaldare il fondente, l'isomalto e il glucosio a 135°C.
500 g	isomalto	/ Aggiungere l'acido citrico e portare il composto a 160°C.
200 g	Alto El Sol	/ Una volta che la temperatura del composto di zuccheri scende a 145°C, aggiungere il cioccolato e mescolare.
22	gocce soluzione di acido citrico	/ Versare e stendere su due tappetini in silicone e cercare di tirarlo alla massima finezza possibile, quindi tagliare in cubetti di 2 cm x 2 cm.

GRUE DI CACAO CROCCANTE

1000 g	grué di cacao	Preparazione
500 g	zucchero	/ In una casseruola, versare acqua, zucchero e portare ad ebollizione.
100 g	acqua	/ Togliere dal fuoco e aggiungere il grué di cacao continuando a mescolare con un mestolo in legno fino a quando lo zucchero avrà aderito al grué. Togliere dalla casseruola, lasciare scolare e stendere su un tappetino in silicone, quindi lasciare raffreddare. Mettere da parte.

Guarnire e impiattare

Q.S. grué di cacao
Q.S. caramelle frizzanti Pop Rocks

SALSA AL CIOCCOLATO

320 g	panna	Preparazione
560 g	acqua	/ In una casseruola, far bollire il composto di panna, acqua e zucchero.
800 g	zucchero	/ Togliere dal fuoco e aggiungere il cacao in polvere, quindi passare al mixer.
520 g	Extra Brute	/ Filtrare e conservare in frigo.

