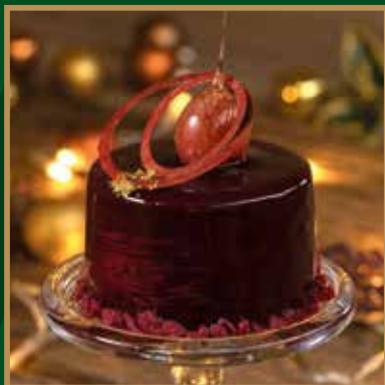




Master Martini



*Il Natale di Ariba
con Edouard*

2019

INDICE



5

**PRALINA
CON TÈ AI FRUTTI ESOTICI**



7

**PRALINA
"VIA DELLE SPEZIE"**



9

**PRALINA
"NATALE IN ROSSO"**



11

**BARRETTE ENERGETICHE
(CON SUPERFOOD)**



13

**TORRONE CLASSICO
AL CIOCCOLATO**



15

**MONOPORZIONE CC
(CHRISTMAS CHERRY)**



17

**TORTA
DOLCE NATALE**



19

**TORTA
CIOCCONATALIZIA**



21

**PANETTONE
NATALE 2019**



23

BABBO NATALE

PRALINA CON TÈ AI FRUTTI ESOTICI

Ricetta per un quadro 36x36 cm altezza 1 cm



Il Natale di Ariba con Edouard

INGREDIENTI

RIPIENO

635 g Ariba Latte 36-38 di MG	570 g	Panna 35% di MG
635 g Ariba Fondente 54%	20 g	Infuso ai frutti esotici Palais du tè

1860 g Totale

GANACHE
FRUTTI
ESOTICI



COPERTURA
ARIBA
FONDENTE 60%

LAVORAZIONE

- Riscaldare la panna e aggiungere l'infuso.
- Lasciare riposare 30 minuti il tutto coperto con una pellicola.
- Riscaldare e filtrare, pesare aggiungendo la parte di acqua mancante, raggiungendo 590 g (l'acqua è stata assorbita dall'infuso).
- Portare ad ebollizione e versare sui cioccolati ancora in dischi.
- Emulsionare manualmente e raffreddare a 29°C (è possibile utilizzare il cutter facendo attenzione a non inglobare aria).
- Colare in quadro su carta chitarra. Lasciare cristallizzare a 15-18°C per 12 ore.
- Estrarre dalla cornice e chablonare con cioccolato Ariba Fondente 54% temperato.
- Tagliare alla chitarra in quadretti 3x3 cm.
- Lasciare sostare per almeno 15 min.
- Successivamente effettuare la copertura, con prodotto a 18°C.
- Ricoprire con Ariba Fondente 60% (38-40 di MG).
- Decorare come in figura.



PRALINA "VIA DELLE SPEZIE"

Ricetta per 105 praline da 9 g



Il Natale di Ariba con Edouard

INGREDIENTI

GANACHE VIA DELLE SPEZIE

225 g Ariba Latte 36-38 di MG

250 g Pralinato di noce Pecan 50%

100 g Pasta nocciola pura

7 g Anice stellato in polvere

60 g Grué di cacao

642 g Totale

COPERTURA
ARIBA
FONDENTE 60%



GANACHE
VIA DELLE
SPEZIE

LAVORAZIONE

- Mescolare il pralinato di noce Pecan e la pasta di nocciola e aggiungere l'anice stellato in polvere e il grué di cacao.
- Mescolare bene la massa ottenuta e controllare che la temperatura sia tra i 20 - 22°C.
- Unire infine Ariba Latte temperato.

Montaggio

- Versare il cioccolato Ariba Fondente 60% (35-37 di MG) nello stampo decorato in precedenza, formare i gusci ed eliminare il cioccolato in eccesso.
- Lasciare raffreddare a 4-6°C sino a completa cristallizzazione.
- Inserire con la spatola la ganache lasciando lo spazio per il fondo.
- Far raffreddare lo stampo a 2°C per 15 minuti.
- Chiudere le praline con il cioccolato Ariba Fondente 60% (35-37 di MG) temperato.



PRALINA "NATALE IN ROSSO" ALBICOCCA - CANNELLA - SESAMO

Ricetta per 126 praline da 9 g



Il Natale di Ariba con Edouard

INGREDIENTI

GANACHE ALBICOCCA

26 g Ariba Latte 34-36 di MG	400 g Polpa di albicocca
76 g Ariba Fondente 60% 38-40 di MG	35 g Zucchero semolato
	10 g Cannella in stecca
	8 g Pectina reversibile

555 g Totale

PRALINATO CON SESAMO

57 g Ariba Latte 36-38 di MG	113 g Pasta di nocciola pura
57 g Ariba Latte 32-34 di MG	53 g Sesamo tostato

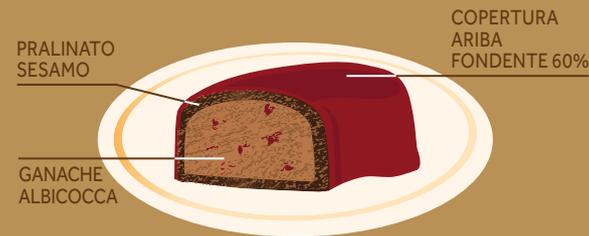
225 g Pralinato nocciola 50%

505 g Totale

PER LO SPRUZZO

200 g Ariba Bianco 36-38 di MG	10 g Colorante rosso naturale
100 g Ariba Burro di Cacao	

310 g Totale



LAVORAZIONE

- Cuocere la polpa di albicocche e lo zucchero, mescolati in precedenza a secco, con la pectina e la cannella, sino a raggiungere i 105°C.

- Versare il composto sui due tipi di cioccolato, ancora in dischi, filtrando con un setaccio. Emulsionare e raffreddare a 27°C.

- Mescolare pralinato nocciola, pasta nocciola e sesamo tostato. Controllare che la massa sia a una temperatura di 20°C.

- Aggiungere i due cioccolati fusi assieme e precristallizzati.

- Temperatura finale 26°C.

- Mescolare Ariba Bianco dischi con il burro di cacao sciolto.

- Unire il colore ed emulsionare con il blender.

- Utilizzare a 29-30°C a seconda della temperatura dell'ambiente.

Montaggio

- Temperare il cioccolato Ariba Fondente 60% (35-37 di MG) e versarlo negli stampi prescelti spruzzati in precedenza.

- Eliminare il cioccolato in eccesso e lasciare raffreddare a 4-6°C sino a completa cristallizzazione.

- Versare la ganache all'albicocca nei gusci a 27-28°C e lasciare stabilizzare per pochi minuti.

- Versare il pralinato al sesamo nei gusci a 24-26°C e lasciare raffreddare a 2°C per 10 minuti.

- Chiudere le praline con Ariba Fondente 60% temperato.



BARRETTE ENERGETICHE (CON SUPERFOOD)

Ricetta per 7 barrette da 110 g



Il Natale di Ariba con Edouard

INGREDIENTI

RIPIENO

100 g	Ariba Yaracao
180 g	Pasta nocciola pura
100 g	Pralinato di nocciola 50%
30 g	Super food a pezzetti
410 g	Totale



LAVORAZIONE

- Mescolare pasta nocciola, pasta pralinata e super food.
- Mescolare sino a raggiungere una temperatura di 22°C.
- Fondere e pre-cristallizzare Ariba Yaracao e unirlo alla massa precedente.

Montaggio

- Posizionare del super food a piacimento nello stampo della barretta e fissarlo con cioccolato Ariba Fondente 60% (35-37 di MG).
- Lasciare cristallizzare per qualche minuto.
- Riempire lo stampo di cioccolato per preparare i gusci, eliminando il cioccolato in eccesso e lasciar cristallizzare.
- Versare il ripieno all'interno della barretta e lasciar riposare 5 minuti in frigorifero a +2°C.
- Ricoprire con cioccolato temperato per chiudere la barretta.



TORRONE CLASSICO AL CIOCCOLATO

Ricetta per un quadro 60x40 cm altezza 3 cm



Il Natale di Ariba con Edouard

INGREDIENTI

RIPIENO

370 g Ariba Watacao	100 g	Granella di pistacchio
400 g Ariba Latte 34-36 di MG	400 g	Pasta nocciola pura
1200 g Pralinato alla nocciola	100 g	Pinoli tostati
100 g Mandorle tostate		

2670 g Totale



LAVORAZIONE

- Mescolare il pralinato di nocciola e la pasta di nocciola. Unire la frutta secca (pinoli, mandorle, pistacchi) e portare ad una temperatura di circa 20°C.
- Fondere i due cioccolati e unirli alla massa precedente dopo averli temperati.
- Colare in un quadro di 60x40 cm con altezza 3 cm, ponendo sul fondo un foglio di carta chitarra.
- Lasciare cristallizzare per 15 minuti a 4°C e poi 12 ore a 18°C.
- Tagliare manualmente dei "torroni" di lunghezza 20 cm per 4 cm di altezza.
- Ricoprire con Ariba Fondente 60% (38-40 di MG) e decorare come in figura.



MONOPORZIONE CC (CHRISTMAS CHERRY)

Per sette monoporzioni diametro 7 cm altezza 4,5 cm



Il Natale di Ariba con Edouard

INGREDIENTI

GELÈE DI CILIEGIA

200 g Polpa di ciliegia 10% zucchero 5 g Pectina
80 g Zucchero
285 g Totale

CILIEGIE CARAMELLATE

200 g Ciliegie fresche denocciolate 10 g Burro 82% di MG
60 g Zucchero
270 g Totale

MOUSSE WATACAO

100 g Ariba Watacao 30 g Zucchero semolato
60 g Tuorlo 200 g Panna 35% di MG
15 g Polpa di di ciliegie
405 g Totale

BISQUIT ALL'OLIO DI OLIVA

300 g Uovo intero 70 g Olio di oliva
175 g Zucchero semolato 2 g Tè rosso del Kenia (rooiboss)
150 g Farina 00
697 g Totale

GLASSAGGIO ALLA CILIEGIA

500 g Mirall neutro 5 g Colorante rosso naturale (cocciniglia)
75 g Polpa di ciliegia 10% zucchero
580 g Totale

ANELLI DI CIOCCOLATO

CILIEGIA GLASSATA

GLASSA CILIEGIA

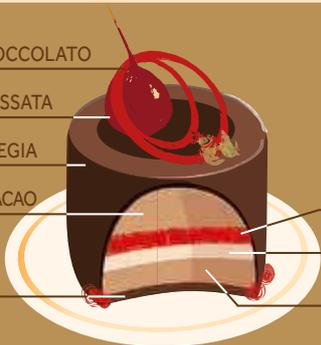
MOUSSE WATACAO

BISQUIT ALL'OLIO DI OLIVA

CILIEGIE CARAMELLATE

GELÈE DI CILIEGIA

MOUSSE WATACAO



LAVORAZIONI

- Riscaldare la polpa di ciliegia a 50°C.
- Unire lo zucchero semolato mescolato a secco con la pectina. Cuocere a 105°C.
- Colare negli stampi per inserti di diametro 6 cm.
- Abbatte a -20°C.

- Caramellare il burro con lo zucchero e unire le ciliegie.
- Cuocerle sino ad ottenere ciliegie morbide caramellate.
- Raffreddare in frigorifero.

- Preparare una pâte à bombe con tuorlo, zucchero e succo di ciliegia.
- Quando ha raggiunto i 22°C unire al cioccolato Watacao sciolto.
- Unire infine la panna semi montata.

- Montare uovo intero e zucchero.
- Unire a mano con la spatola la farina mescolata in precedenza con il tè ridotto in polvere.
- Unire infine l'olio di oliva.
- Colare su una teglia 60x40 cm munita di carta da forno.
- Cuocere a 165°C per 20 minuti. Raffreddare in abbattitore.
- Tagliare dei dischi di 6 cm di diametro.

- Riscaldare Mirall neutro a 40°C e unire la polpa di ciliegia e il colorante.
- Utilizzare a 35°C sul prodotto congelato.

Montaggio e decorazione

- Colare negli appositi stampi uno strato di mousse Watacao e posarvi sopra le ciliegie caramellate e il gelée di ciliegia. Ultimare con la mousse al Watacao e un dischetto di bisquit all'olio di oliva.
- Bagnare il bisquit con il succo delle ciliegie caramellate. Abbatte a -20°C.
- Estrarre le monoporzioni dallo stampo e glassare.
- Decorare con le ciliegie affondate nel caramello e dischi finissimi di cioccolato.



TORTA DOLCE NATALE

Per due torte diametro 20 cm altezza 4 cm



Il Natale di Ariba con Edouard

INGREDIENTI

CREMOSO DI PERA

200 g Polpa di pera 10% di zucchero	30 g Zucchero
50 g Panna 35% di MG	6 g Gelatina animale
30 g Tuorlo d'uovo	30 g Acqua
346 g Totale	

COMFIT DI PERA AL ROSMARINO

100 g Pere sciroppate a dadini	20 g Zucchero semolato
10 g Burro 82% di MG	2 g Rosmarino fresco a pezzetti
132 g Totale	

MOUSSE CIOCCOLATO AL LATTE

430 g Ariba Latte 34-36 di MG	485 g Panna 35% di MG montata a 3/4
180 g Panna 35% di MG liquida	
1095g Totale	

BISQUIT AL CACAO E PEZZI DI PERA

15 g Ariba Cacao 22-24 di MG	150 g Uova intere
85 g Zucchero semolato	40 g Dadini di pera fresca (1x1)
80 g Farina 00	
370 g Totale	

SPRUZZO AD EFFETTO VELLUTO

75 g Ariba Latte 34-36 di MG	100 g Burro di cacao
25g Ariba Fondente 54%	
200 g Totale	



LAVORAZIONI

- Idratare la gelatina animale con l'acqua.
- Scaldare a 50°C la polpa di pera con la panna.
- A parte mescolare il tuorlo con lo zucchero sino a ottenere una massa biancastra (non montare).
- Unire le due masse e cuocere a 85°C. Unire infine la gelatina idratata.
- Versare in due anelli di diametro 18 cm raffreddati in congelatore su di un foglio di silpat.
- Abbattere a -20°C.

- Fondere in una padella il burro con lo zucchero, aggiungere i dadini di pera e il rosmarino.
- Cuocere per pochi minuti.

- Portare a ebollizione la panna e versare sul cioccolato al latte emulsionando manualmente.
- Abbassare la temperatura a 28°C.
- Unire infine la panna semimontata in tre volte.

- Montare uova e zucchero semolato, unire manualmente la farina setacciata assieme al cacao.
- Colare creando uno spessore di 0,7 cm all'interno di due anelli depositati sul silpat e decorare con i dadini di pera.
- Cuocere a 170°C per circa 10 min.
- Raffreddare in abbattitore e conservare a -20°C.

- Fondere il burro di cacao e aggiungere i due cioccolato. Spruzzare a 30°C sulla torta abbattuta a -20°C.

Montaggio e decorazione

- Colare uno strato di mousse in un anello di diametro 20 cm raffreddato in abbattitore, su una teglia munita di silpat.
- Adagiarsi sopra le pere comfit al rosmarino e il cremoso di pera.
- Ultimare con un secondo strato di mousse e uno strato di biscuit al cacao e pera.
- Raffreddare in abbattitore a -20°C.
- Estrarre la torta dall'anello e spruzzare con lo spruzzo al cioccolato per ottenere l'effetto velluto.
- Decorare con gocce di Mirall al caramello e fettine di pera caramellate.

TORTA CIOCCONATALIZIA

Ricetta per due torte diametro 20 cm altezza 3,5 cm



Il Natale di Ariba con Edouard

INGREDIENTI

MOUSSE WATACAO & NOCCIOLE

220 g Ariba Watacao	100 g Pasta nocciola pura
660 g Panna 35% di MG	
980 g Totale	

INSERTO ALL'ALBICOCCA & LIMONE

250 g Polpa di albicocca 10% di zucchero	50 g Zucchero semolato
25 g Succo di limone	8 g Pectina reversibile
333 g Totale	

BISQUIT ALLA MANDORLA

110 g Albume	75 g Farina di mandorla
40 g Zucchero semolato	75 g Zucchero a velo
300 g Totale	

GLASSA
DI CIOCCOLATO
FONDENTE

MOUSSE
WATACAO

BISQUIT
MANDORLA

FOGLIE DI CIOCCOLATO

GELÉE
ALBICOCCA
E LIMONE



LAVORAZIONE

- Fondere Ariba Watacao e unire la pasta di nocciole. Portare a una temperatura di 32°C.
- Montare per 3/4 la panna e unirla gradualmente alla mescola preparata in precedenza.

- Riscaldare la polpa e il succo a 50°C. Unire lo zucchero semolato mescolato a secco con la pectina.
- Portare a 105°C e colare in due anelli di 18 cm di diametro.

- Montare albume e zucchero semolato.
- Unire manualmente con una spatola la farina di mandorla mescolata con lo zucchero a velo.
- Formare dei dischi di diametro 18 cm con una sac à poche su carta da forno.
- Cuocere a 180°C per 8 min. e conservare a -20°C.

Montaggio e decorazione

- Colare uno strato di mousse in un cerchio di diametro 20 cm raffreddato in precedenza su una teglia munita di silpat. Depositare l'inserto di albicocca e limone e colare un secondo strato di mousse.
- Ultimare con uno strato di biscuit alla mandorla. Abbattere a -20°C.
- Estrarre la torta dall'anello e glassare con Mirall cioccolato fondente.
- Decorare disegnando un cerchio di polvere oro sulla torta e ultimare con foglie di cioccolato realizzate con foglie vegetali e con sfere di cioccolato bianco colorate di rosso.



PANETTONE NATALE 2019

Ricetta per la farcitura di un panettone di 1100 g



Il Natale di Ariba con Edouard

INGREDIENTI

GIANDUJA PROFUMATO

210 g Ariba Fondente 60% 35-37 di MG

70 g Pasta nocciola pura

18 g Olio di oliva

2 g Cannella in polvere

300 g Totale

FRUTTA SECCA
DECORATIVA



GIANDUJA
PROFUMATO

LAVORAZIONE

- Mescolare la cannella con la pasta di nocciola e aggiungere il cioccolato Ariba Fondente 60% (35-37 di MG) temperato.
- Controllare che la temperatura finale sia tra i 23-25°C.
- Tagliare e farcire un panettone senza frutta il cui peso da cotto risulti di 700-720 g (lo si può ottenere introducendo 800 g di impasto senza frutta in uno stampo panettone da 1000 g).
- Raffreddare il panettone a 4°C per il tempo che si rapprenda.
- Glassare il panettone con la massa del ripieno temperata a 23°C.
- Decorare in superficie con cioccolato Ariba Fondente 60% (35-37 di MG) sciolto, nocciole e pezzetti di cannella.
- Attendere 24 ore sino a completa cristallizzazione e confezionare.
- Tempo di conservazione 60 giorni.



BABBO NATALE

Indicazioni per 1 pezzo



Il Natale di Ariba con Edouard

INGREDIENTI

- 1 kg** Ariba fondente 72%
- 500 g** Ariba Bianco
- 500 g Burro di cacao Ariba
- q.b. Pasta di zucchero bianca
- q.b. Pasta di zucchero rossa
- q.b. Pasta di zucchero marrone
- q.b. Colorante naturale rosso



LAVORAZIONE

- Versare il cioccolato Ariba Fondente 72% in stampi di sfere da 10 e 5 cm di diametro ed eliminare il cioccolato in eccesso. Lasciare raffreddare a 4-6°C sino a completa cristallizzazione.
- Realizzare un piano di appoggio di 1 cm utilizzando un disco in acciaio di diametro 12 cm.
- Fissare nel seguente ordine i tre elementi: base, sfera da 10 cm e sfera da 5 cm.
- Dopo aver fatto raffreddare totalmente la statua, unire il burro di cacao, il cioccolato Ariba Bianco e il colorante rosso raggiungendo una temperatura di 29°C. Con un aerografo colorare il corpo del Babbo Natale e lasciare che il colore si sedimenti per 12 ore.

Cappello

- Prendere la pasta di zucchero rossa e lavorarla per ottenere una forma a goccia.
- Prendere la pasta di zucchero bianca e lavorarla per produrre una pallina di 1 cm di diametro (pon-pon del cappello) e una strisciolina bianca che sarà utilizzata come base del cappello.
- Posizionare il cappello sulla sfera da 5 cm già spruzzata.

Giacca

- Prendere la pasta di zucchero rossa e stenderla in modo da ottenere un quadrato con ogni lato di 20 cm.
- Estrarre dal centro due dischi concentrici di pasta di zucchero dal diametro rispettivamente di 20 e 10 cm utilizzando dei coppapasta.
- Tagliare a metà il disco ottenuto e posizionarlo in modo da creare il mantello del personaggio, modellando a piacimento i bordi della giacca (colletto e fondo).
- La giacca dovrà essere completata con una strisciolina di pasta di zucchero marrone (cintura).

DETTAGLI

Barba

Stendere la pasta di zucchero bianca e tagliarla due volte un con coppapasta rigato da 7cm in modo da creare un piccolo arco. Rigare questa superficie con un elemento appuntito per disegnare le linee della barba.

Occhi

Appoggiare due piccoli dischi di pasta di zucchero bianca e creare la pupilla con il cioccolato temperato.

Mani

Utilizzare la pasta di zucchero bianca per creare due piccole sfere da posizionare sulla giacca.

Scarpe

Formare due piccole sfere con la pasta di zucchero rossa e posizionarle sotto il corpo della statua.

