

Competenza in cioccolato

Cémoi mette la sua competenza al servizio dei professionisti. Dalla fava di cacao al prodotto finito, è verticalmente integrata su tutte le fasi di produzione e utilizza i suoi impianti (23 stabilimenti, di cui 14 in Francia) per lavorare e trasformare il cacao. L'obiettivo è quello di offrire una materia prima di qualità e di monorigini diverse da cui nasce un cioccolato dal gusto inconfondibile.

Tra le novità c'è la gamma **Empreinte**, che include fondenti di copertura privi di OGM, frutto di selezione diretta da parte dei coltivatori delle fave di cacao più fresche – Sélection Cacao Frais – da inviare al centro di fermentazione ed essiccazione di Cémoi, determinandone così la tracciabilità completa, dal giorno di raccolta al prodotto finito. La linea, oltre ai cioccolati di copertura – 75% Ecuador, 72% Repubblica Dominicana e 68% Costa d'Avorio –, prevede paste di cacao da ognuna di queste tre origini. I prodotti sono confezionati in sacchetti richiudibili da 2,5 e 1 kg. La linea professionale di cioccolati da copertura **Succession** è adatta per ricopertura, modellaggio corpi cavi, ganache, mousse e decorazioni. È disponibile in più percentuali di cacao – Fondente 72%, Fondente 64%, Fondente 58,5%, Fondente 55%, Fondente 50%, Latte 38%, Latte 35% e Bianco 31% – in sacchetti richiudibili da 5 e 1 kg che, come le confezioni della gamma Empreinte, sono in PET/PET triplex metallizzato/materiale PE, resistenti alle perforazioni e con chiusura ermetica.

Entrambe le linee sono state sviluppate in Francia grazie alla collaborazione con validi professionisti e approvata dai MOF. Tra questi **Franck Michel** – già vincitore della competizione mondiale di Phoenix nel 2006, forte di numerose esperienze professionali di prestigio internazionale e dal 2014 consulente tecnico – che dichiara il suo “piacere di lavorare con un cioccolato nobile e sostenibile, nato da un know-how francese di più di 200 anni”. pro.cemoi.com



Cioccolato, fettine d'arancia e macaron

Frolla alle mandorle

zucchero extrafine	g	80
uova intere.	g	50
farina.	g	260
mandorle in polvere	g	25
burro.	g	160

Ammorbidire il burro ed incorporarvi zucchero e mandorle in polvere. Aggiungere al composto ottenuto prima le uova e poi la farina. Far riposare per qualche ora, quindi tagliare in quadratini di 4 x 2 mm di spessore. Cuocere a 150°C fino al colore desiderato.

Pastella per macaron

albumi disidratati	g	5
zucchero a velo	g	320
mandorle in polvere	g	225
albumi	g	180
zucchero extrafine	g	125

Sbattere gli albumi con lo zucchero extrafine e poi aggiungervi gli albumi disidratati. Incorporare le rimanenti polveri setacciate insieme e lavorare la pasta per i macaron. Su un foglio in silicone spolverare lo zucchero a velo sull'impasto e lasciare che si formi una crosta in circa 30 minuti. Cuocere a 160°C.

Ganache

burro	g	55
panna UHT	g	270
Cioccolato Nero Fondente Succession 50%	g	150
Cioccolato Fondente Empreinte Ivory Coast 68% g		150

trimolina g 15
Scaldare la panna con la trimolina. Versare il cioccolato tritato sulla ganache. Dopo un paio di minuti, mescolare e unire il burro.

Arancia candita

succo d'arancia	g	500
zucchero extrafine	g	300
scorza d'arancia	g	200

Sbianchire le scorze immergendole 3 volte in acqua fredda. Scolare, aggiungere il succo d'arancia, lo zucchero e lasciare che il liquido si riduca cuocendo a fiamma delicata per circa 50 minuti. Mescolare bene.

ASSEMBLAGGIO

Fare 3 palline di ganache sulle basi rettangolari. Mettervi in cima una striscia di fondente da copertura della stessa dimensione. Proseguire con altri 3 palline di ganache disposti nello stesso modo e collocare una striscia di fondente da copertura. Terminare l'assemblaggio adagiandovi sopra dei mini macaron guarniti con arancia candita.

Franck Michel per Cémoi

