



*te chocolaterie SILIKOMART for the haute chocolaterie SILIKOMART for the h*

# Riga

The exclusive recipes  
by Vincent Guerlais

**MADE IN ITALY**



**Riga-P**  
by Vincent Guerlais

---

## Bouchée yogurt e fragole

### Ganache allo yogurt

#### Ingredienti

150 g panna  
25 g glucosio 60  
25 g polvere di yogurt  
360 g cioccolato bianco  
26 g burro

#### Procedura

Scaldare la panna, il glucosio e lo yogurt in polvere. Versare sopra il cioccolato fuso.  
Aggiungere il burro a 37°C. Lasciare raffreddare e una volta pronto versare nello stampo Riga-P.

### Gelée alla fragola

#### Ingredienti

240 g purea di fragole  
160 g zucchero semolato (1)  
4 g pectina gialla  
40 g zucchero semolato (2)

#### Procedura

Riscaldare la purea di fragole e lo zucchero semolato (2). Raggiungere i 40°C e aggiungere la miscela di zucchero (1) e la pectina. Portare a ebollizione e cuocere a 72° brix. Lasciar raffreddare. Fare la camicia con il cioccolato fondente. Riempire 1/3 di ogni cavità con la gelée di fragole e riempire i restanti 2/3 con la ganache di yogurt. Lasciar cristallizzare per 4 ore e terminare la camicia con il cioccolato fondente.



**Riga-B**  
by Vincent Guerlais

---

## Ganache morbida al caramello

### Ganache allo yogurt

#### Ingredienti

220 g zucchero semolato  
73 g glucosio DE40  
183 g purea di calamansi  
75 g zucchero invertito  
190 g burro  
260 g cioccolato al latte  
3 baccelli di vaniglia

#### Procedura

Riscaldare lo zucchero e il glucosio a 170°C.  
Decuocere con la miscela di zucchero invertito, i baccelli di vaniglia e la purea riscaldata.  
Cuocere a 106°C e aggiungere il burro. Mescolare e creare una ganache con la copertura di cioccolato al latte. Fare la camicia con il cioccolato al latte.



# Riga-T

by Vincent Guerlais

## Tavoletta croccante al muesli

### Fiocchi d'avena caramellati

#### Ingredienti

400 g fiocchi d'avena  
270 g zucchero  
80 g acqua

#### Procedura

Cuocere l'acqua e lo zucchero a 120°C, quindi aggiungere i fiocchi d'avena. Sabbiare e caramellare. Lasciar raffreddare su un piano cottura e separare.

### Muesli mix

#### Ingredienti

280 g fiocchi d'avena caramellati  
50 g semi di zucca tostati  
50 g semi di girasole tostati  
25 g semi di lino scuri  
60 g mirtilli secchi  
25 g mirtilli rossi secchi

#### Procedura

Mescolare tutti gli ingredienti. Guarnire lo stampo Riga-T con 60 g di cioccolato fondente 70%. Aggiungere 30 g di miscela di muesli e lasciare cristallizzare. Una volta pronti a sformare.



# Riga-P

by Vincent Guerlais

## Yogurt and strawberries bouchée

### Yogurt ganache

#### Ingredients

150 g cream  
25 g glucose 60  
25 g yogurt powder  
360 g white chocolate  
26 g butter

#### Procedure

Heat the cream, glucose and yogurt powder. Pour over the melted chocolate. Add the butter at 37°C (98,6°F). Let it cool and once ready pour into the Riga-P mold.

### Strawberry gelée

#### Ingredients

240 g strawberries puree  
160 g granulated sugar (1)  
4 g yellow pectin  
40 g granulated sugar (2)

#### Procedure

Heat the strawberry puree and granulated sugar (2). Reach 40° brix and add the sugar mixture (1) and pectin. Bring to the boil and cook at 72° brix. Let it cool. Fill the cavities of the mould with dark chocolate. Fill 1/3 of each cavity with the strawberry gelée and fill the remaining 2/3 with the yogurt ganache. Let it crystallize for 4 hours and poach with the rest of the dark chocolate.



# Riga-B

by Vincent Guerlais

---

## Calamansi vanilla caramel

### Soft caramel ganache

#### Ingredients

220 g granulated sugar  
73 g glucose DE40  
183 g calamansi puree  
75 g inverted sugar  
190 g butter  
260 g milk chocolate  
3 vanilla beans

#### Procedure

Heat sugar and glucose to 170°C (338°F).

Decot with inverted sugar, vanilla pods and the heated puree.

Heat at 106°C (222,8°F) and add the butter. Mix and create a ganache with the milk chocolate coating.

Poach the milk chocolate.

---



# Riga-T

by Vincent Guerlais

---

## Crunchy muesli tablet

### Caramelized oat flakes

#### Ingredients

400 g oat flakes  
270 g sugar  
80 g water

#### Procedure

Heat water and sugar at 120°C (248°F), then add the oat flakes. Sandblast and caramelize

Let it cool on a plate and separate well.

### Muesli mix

#### Ingredients

280 g caramelized oat flakes  
50 g toasted pumpkin seed  
50 g toasted sunflower seed  
25 g linseed  
60 g dried blueberries  
25 g dried cranberries

#### Procedure

Mix all the ingredients together.

Garnish the Riga-T mould with 60 g of dark chocolate 70%.

Add 30 g of muesli mixture and let it to crystallise. Once ready unmould.



# Riga-P

by Vincent Guerlais

## Bouchée Yaourt-Fraises

### Ganache yaourt

#### Ingrédients

150 g crème entière  
25 g glucose de 60  
25 g poudre de yaourt  
360 g chocolat blanc  
26 g beurre laitier

#### Procédé

Chauffer la crème, le glucose et le poudre de yaourt.  
Verser sur le chocolat fondu.  
Ajouter le beurre à 37°C. Laisser refroidir puis pocher dans la tablette le moule Riga-P.

### Gelée Fraises

#### Ingrédients

240 g purée de fraises  
160 g sucre semoule (1)  
4 g pectine jaune  
40 g sucre semoule (2)

#### Procédé

Chauffer la purée et le sucre semoule (2). Atteindre les 40°C et ajouter le mélange sucre (1) et la pectine. Porter le tout à ébullition et cuire à 72° brix. Laisser refroidir.  
Mouler en couverture noir. Garnir le 1/3 des bouchées avec la gelée de fraises et garnir les 2/3 restant avec la ganache yaourt.  
Laisser cristalliser 4 h puis obstruer au chocolat noir.



# Riga-B

by Vincent Guerlais

## Caramel kalamansi vanille

### Ingrédients

220 g sucre cristallisé  
73 g glucose DE40  
183 g purée de kalamansi  
75 g sucre inverti  
190 g beurre laitier  
260 g lactée supérieur  
3 vanille gousse

### Procédé

Cuire le sucre et le glucose à 170°C.  
Décuire avec le mélange sucre inverti, vanille et purée chauffé  
Recuire à 106°C et ajouter le beurre. Mixer et puis réaliser une ganache avec la couverture lactée. Mouler en chocolat lait.



# Riga-T

by Vincent Guerlais

---

## Tablette muesli croustillant

### Flocons d'avoine caramélisés

#### Ingédients

400 g flocons d'avoine  
270 g sucre cristal  
80 g eau

#### Procédé

Cuire l'eau et le sucre à 120°C puis ajouter les flocons d'avoine. Sabler et caraméliser  
Refroidir sur une plaque et bien séparer.

### Gelée Fraises

#### Mélange muesli

280 g flocons d'avoine caramélisés  
50 g graines de courges torrifiées  
50 g graines de tournesol torrifiées  
25 g de graines de lin brun  
60 g Myrtilles séchées  
25 g cranberries séchées

#### Procédé

Mélanger tous les ingrédients ensemble.  
Garnir les moules à tablettes avec 60g de couverture pur Équateur 70%  
Ajouter 30 g de mélange muesli sur le dessus et laissez cristalliser. Une fois prêt démouler.