



CHOCODROP CAKE SANTO DOMINGO

CONCEPT DI TORTE MODERNE REALIZZATE CON CIOCCOLATI PURI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
ZUCCHERO
UOVA
CACAO IN POLVERE

g 1000
g 350
g 120
g 180
g 60

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media velocità fino ad ottenere una massa omogenea.
Far riposare la frolla coperta in frigorifero per un paio d'ore.
Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare dei dischi di 20 cm di diametro e cuocere a 165C° per 12-15min.

FINANCIER ALLA BANANA

INGREDIENTI

DELINOISETTE
VIGOR BAKING
FARINA "DEBOLE"
AMIDO DI MAIS
ALBUME
BURRO 82% M.G. - FUSO
JOYPASTE BANANA

g 550
g 4
g 50
g 50
g 370
g 120
g 65

PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
Sempre mescolando aggiungere gli albumi e JOYPASTE, e successivamente il burro fuso.
Si deve ottenere un impasto omogeneo.
Versare negli stampi da inserto di 16 cm di diametro 100g di prodotto e cuocere a 180-190°C per 10-15 minuti.
Una volta cotti abbattere i financier, mantenendoli nello stampo, fino a completo congelamento.

NAMELAKA DARK

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)
ACQUA
LILLY NEUTRO
CHOCOCREAM DARK
PANNA 35% M.G. - (2)

g 150
g 40
g 40
g 250
g 200

PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna (1), aggiungere l'acqua e LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
Aggiungere CHOCOCREAM DARK e mixare nuovamente.
Aggiungere la panna (2) fredda continuando a mixare.
Realizzare, utilizzando degli stampi in silicone, degli inserti da 100g ciascuno versando la namelaka direttamente sui financier precedentemente ottenuti.
Abbatere fino a completo congelamento.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL - LEGGERMENTE SCALDATO

Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere il prodotto, aiutandosi con un mattarello, tra due fogli di carta da forno all'altezza di 4mm circa.
Refrigerarlo per almeno 15 minuti e successivamente tagliarlo in dischi di 18cm di diametro.
Conservare in congelatore fino al momento di utilizzo.

CREMA INGLESE PER BAVARESI

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.
PANNA 35% M.G.
TUORLO
ZUCCHERO

g 130
g 150
g 40
g 25

PREPARAZIONE

In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo e zucchero.
Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna.
Continuare a cuocere, miscelando di tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C

BAVARESE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

| | |
|-------------------------------------|-------|
| CREMA INGLESE | g 345 |
| MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% | g 290 |
| PANNA 35% M.G. | g 450 |

PREPARAZIONE

Versare la crema inglese ancora calda, sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.

Una volta che l'emulsione avrà raggiunto i 30°C unire la panna semi montata in 2-3 riprese realizzando una bavarese di consistenza morbida.

GLASSA FONDENTE

INGREDIENTI

| | |
|---------------------------------------|-------|
| ACQUA - (1) | g 150 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 300 |
| GLUCOSIO | g 300 |
| LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO | g 200 |
| GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI | g 22 |
| ACQUA - (2) | g 132 |
| MINUETTO FONDENTE SANTO DOMINGO 75% | g 250 |

PREPARAZIONE

Realizzare la massa di gelatina miscelando la gelatina in polvere od i fogli con acqua (2) tiepida e lasciarla raffreddare.

Portare a 103°C acqua, zucchero e glucosio.

Aggiungere il latte condensato, la massa di gelatina e mixare con mixer ad immersione.

Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

Conservare in frigo fino al momento dell'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone di diametro 18cm con la bavarese al cioccolato.

Inserire il doppio inserto di namelaka e financier.

Velare con uno strato sottile di bavarese e terminare con l'inserto croccante.

Abbatte fino a completo congelamento.

Sformare il dolce e glassare con la glassa al cioccolato precedentemente scaldata a 40°C.

Adagiare la torta sul fondo di frolla e decorare con BLOSSOM DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE