



ECLIPSE

MONOPORZIONE MODERNA AL CIOCCOLATO E FRUTTA ESOTICA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



ROLLÈ AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE

MIELE

g 250

g 300

g 25

PREPARAZIONE

In planetaria montare con frusta tutti gli ingredienti per 10/12 minuti ad alta velocità.

Stendere su carta da forno allo spessore di 8 mm, quindi infornare per 10 minuti a 220 °C con valvola chiusa.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP TROPICAL - TIEPIDO

Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere il PRALIN DELICRISP tra due fogli di carta forno, aiutandosi con un mattarello, all'altezza di 3mm.

Refrigerarlo per 10 minuti in frigorifero quindi tagliarlo con l'aiuto di un coppa-pasta in dischi di 6,5cm di diametro.

Conservare in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

GANACHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
ZUCCHERO INVERTITO
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

g 345
g 40
g 250

PREPARAZIONE

Riscaldare la panna con lo zucchero invertito a 85°C e versarla gradualmente sul cioccolato formando una buona emulsione con il frullatore a immersione.
Raffreddare la ganache a 20 ° C prima dell'uso.

DISCHI DI CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - TEMPERATO

Q.B.

PREPARAZIONE

Distribuire il cioccolato su fogli di acetato e quando inizia la cristallizzazione, tagliare dei dischi di 6,5 cm di diametro.
Lasciar cristallizzare completamente con un peso sopra per mantenerli piatti.

CREMA PASTICCERA AL PASSION FRUIT

INGREDIENTI

ACQUA - A TEMPERATURA AMBIENTE
TOP CREAM
JOYPASTE PASSION FRUIT

g 500
g 200
g 40

PREPARAZIONE

Sciogliere la JOYPASTE nella caqua, quindi aggiungere TOP CREAM e miscelare.
Larsciar riposare per due minuti e mescolare nuovamente per ottenere una crema liscia.

CRAQUELIN ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 150
BURRO 82% M.G.	g 100
FARINA DI NOCCIOLE	g 50
ZUCCHERO DI CANNA	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per circa 2 minuti.
Stendere la pasta molto sottile tra due fogli di carta forno.
Stampare dei dischi del diametro di 2 cm e conservarli in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

BIGNÈ

INGREDIENTI

DELI CHOUX	g 500
ACQUA - A 50-55C°	g 670

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a media velocità per 10-15 minuti.
Lasciare riposare l'impasto per 5 minuti circa e, con sacchetto munito di bocchetta, depositare la pasta su teglie con carta da forno formando degli choux di circa 2cm di diametro.
Posizionare il craquelin sugli choux e cuocere in forno a 180-190°C per 25-30 minuti.

CHANTILLY AL PASSION FRUIT

INGREDIENTI

PUREA DI PASSION FRUIT	g 200
GLUCOSIO	g 25
LILLY NEUTRO	g 30
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 210
PANNA 35% M.G.	g 470

PREPARAZIONE

Riscaldare la purea con il glucosio a 85°C e aggiungere il LILLY.
Versare sopra il cioccolato.
Crea emulsionare utilizzando il frullatore a immersione.
Sempre emulsionando aggiungere la panna.
Conservare in frigorifero minimo per 4 / 8 ore.
Montare fino a ottenere soda e utilizzare direttamente.

COMPOSIZIONE FINALE

In un DOBLA DARK CHOCOLATE SHELL 7 CM inserire un disco di PRALIN DELICRISP sul fondo e un disco di rollè della stessa dimensione.

Riempire con la ganache al cioccolato.

Alternare tre dischi di cioccolato con la ganache al cioccolato.

Realizzare un ciuffo con la chantilly al passion fruit montata.

Terminare il dolce con un bigné farcito con la crema pasticcera al passion fruit.

Decorare con un GOLDEN CRUMBLE DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE