ENTREMETS BELLE HÉLÈNE

VERSIONE MODERNA DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA ITALIANA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISCUIT ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 400
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 480
AVOLETTA	g 160

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta alla massima velocità per 10 minuti.

Stendere la pasta montata su di una teglia coperta con carta da forno.

Cuocere a 210-230°C con forno a piastra e in forno termoventilato a 190-210°C per 5-7 minuti.

Lasciare raffreddare prima dell'utilizzo.

MOUSSE FONDENTE

INGREDIENTI

ACQUA - A 25°C PER LA MORELLINA	g 100
MORELLINA BITTER	g 150
PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA	g 200
LILLY NEUTRO	g 200

PREPARAZIONE

Stemperare con frusta l'acqua e la MORELLINA così da ottenere una sorta di ganache.

A parte in planetaria con frusta montare la panna, LILLY e acqua, fino a ottenere una consistenza morbida.

Miscelare le due masse fino a ottenere una consistenza spumosa.

GELIFICATO ALLA PERA

INGREDIENTI

ACQUA - SCALDATA A 45°C	g 500
LATTE 3.5% M.G. - SCALDATO A 45°C	g 500
LILLY PERA	g 250

PREPARAZIONE

Miscelare con frusta gli ingredienti e versare nello stampo da inserto.

Mettere ad abbattere finché totalmento congelato.

GANACHE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - FUSO A 45°C	g 500
PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 500

PREPARAZIONE

Versare la panna sul cioccolato ed emulsionare fino a ottenere una struttura liscia e omogenea.

Versare la ganache nello stampo da inserto.

Mettere ad abbattere finché totalmento congelato.

MOUSSE ALLA PERA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA	g 300
LILLY PERA	g 200

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino a ottenere una consistenza morbida.

MACARONS

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 250
ZUCCHERO A VELO - SETACCIATO	g 100
ALBUME - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 100

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta l'albume e lo zucchero semolato, fino a ottenere una massa ben areata.

A parte miscelare le polveri.

ZUCCHERO SEMOLATO	g 25

Con spatola unire le due masse in due-tre riprese, senza smontare l'impasto.

Dressare, usando una sac à poche munita di bocchetta liscia, dei bottoni di impasto di 2-3 cm di diametro, su teglie foderate di carta forno.

Picchiettare le teglie in modo da regolarizzare la superficie dei macaron.

Attendere 5 minuti, o finché la superficie del macaron non risulti più appiccicosa, e infornare a 145°C per 12 minuti circa.

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO - SCALDATO A 45°C	g 200
BLITZ ICE GLITTER GOLD - SCALDATO A 45°C	g 60

PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti senza inglobare aria.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone versare 1 cm circa di mousse alla pera.

Far aderire il disco di ganache e un disco di biscuit e porre in congelatore.

Velare il disco di biscuit con della mousse al cioccolato, inserire il disco di gelificato alla pera, altra musse e terminare con un disco di biscuit.

Porre ad abbattere fino a completo indurimento.

Sformare la bavarese e glassare con la miscela di MIRROR.

Decorare con i macarons.