



ISPIRAZIONE AI DUE CAMELLI

FINANCIER MANDORLA E MANDARINO

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 550
VIGOR BAKING	g 4
FARINA DI GRANO TENERO	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUMI	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120
PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI	g 115

PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso mescolato con Profumi d'Italia Mandarino tardivo di ciaculli, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
versare in una teglia 60cmx40cm e cuocere a 180 °c per 10 minuti.

CREMOSO AL LACTEE CARAMEL

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL	g 200
TUORLO D'UOVO	g 50
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 5
ACQUA - PER GELATINA	g 25
LATTE	g 125
PANNA	g 125
PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI	g 50

PREPARAZIONE

Reidrattare la gelatina con l'acqua, scioglierla a microonde e raffreddarla. (essendo una quantità molto piccola è possibile, se si utilizzano i fogli e non la polvere, stemperare in acqua e strizzare bene)
Miscelare il tuorlo con il latte e la panna caldi e portare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
aggiungere la gelatina e il cioccolato mixando con un mixer ad immersione.
addizionare PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI .
colare negli stampi da inserto a mini cilindro, 10 grammi per ognuno.

adagiare su ogni cremoso un dischetto di Financier al mandarino
abbattere di temperatura.

GELIFICATO AL MANDARINO

INGREDIENTI

PUREA DI MANDARINO	g 125
LILLY NEUTRO	g 25

PREPARAZIONE

Riscaldare la purea e mixare con il lilly neutro
versare 10g per ogni stampo da inserto a mini cilindro ed abbattere di temperatura

BASE CROCCANTE AL CARMELLO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.
---------------------------------------	------

PREPARAZIONE

Stendere un strato sottile di Pralin delicrisp caramel fleur de sel, raffreddare e coppare

GLASSA AL CARMELLO

INGREDIENTI

ACQUA - PER GELATINA	g 132
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 22
ACQUA	g 150
ZUCCHERO	g 300
GLUCOSIO	g 300
LATTE SCREMATO CONDENSATO	g 200
SINFONIA CARAMEL ORO	g 250

PREPARAZIONE

Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.
Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, il latte condensato ed il cioccolato
Raffreddare per una notte e glassare a 37 gradi.

MOUSSE AL CARMELLO

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO

PANNA - 1

ACQUA - 1

PANNA - 2

LILLY NEUTRO

ACQUA

FILZ ADDEZIONALI

g 200

Fondere il cioccolato a 45°C.

g 40

-Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa

g 60

-Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.

g 240

g 50

-A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).

g 50

-Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

N.B. - è possibile aggiungere del sale in ricetta (0,2% circa) per esaltare il gusto del caramello.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare all'interno dello stampo in silicone una piccola parte di mousse, adagiare il primo inserto di gelificato al mandarino, versare una altra parte di mousse, il secondo inserto di cremoso e financier, concludere con un dischetto di pralin delicrisp caramel fleur de sel.

procedere nello stesso modo anche per il silicone da mignon, ma con un solo inserto costituito dal financier al mandarino avvolto dalla mousse.

abbattere di temperatura.

sciogliere la glassa al caramello a 35/38 gradi, e glassare la monoporzione a -20°C, spruzzare invece con burro di cacao arancione la mignon.

adagiare la mignon sopra alla mousse glassata e decorare con Rosette Dark White Small DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE