

CUORE DI PERA E CIOCCOLATO

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY CIOCCOLATO	g 200	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta, fino ad ottenere una struttura morbida.
PANNA 35% M.G.	g 1.000	
ACQUA	g 300	

CREMOSO ALLA PERA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
UOVA INTERE	g 300	Miscelare con una frusta uova, zucchero, acqua (1) e latte.
ZUCCHERO	g 200	Scaldare in microonde e portare a 82-83°C. (CREMA INGLESE)
ACQUA - (1)	g 120	Unire la JOYPASTE PERA ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.
LATTE INTERO	g 100	Idratare mescolando con una frusta il LILLY NEUTRO con l'acqua (2) ed unire il composto così
JOYPASTE PERA	g 120-140	ottenuto alla crema inglese.
ACQUA - (2)	g 90	Aggiungere FRUTTIDOR PERA, miscelare e mettere in frigorifero per almeno 3 ore.
LILLY NEUTRO	g 100	
FRUTTIDOR PERA	g 300	

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI PREPARAZIONE



SFRULLA CHOC	g 1.000	Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e montare con la frusta alla massima velocità per 7-8
UOVA - T° AMBIENTE	g 1200	minuti.
		In una teglia 60x40 cm con carta da forno stendere 450 g circa di pasta montata.
		Cuocere a 210-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termo ventilato per 5-7
		minuti.
		Lasciar raffreddare per qualche minuto.
		Prendere il biscuit e coppare dei cuori della dimensione leggermente piu piccola dello stampo in
		cui costruire il dolce.
		Coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento
		dell'utilizzo.

BAGNA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
JOYTOPPING CIOCCOLATO	g 1000	Aggiungere JOYTOPPING CIOCCOLATO all'acqua calda e miscelare.
ACQUA	g 500	NB. è possibile aggiungere alla miscela 20 g di Rhum.
CROCCANTE AL CARAMELLO SALATO		
INGREDIENTI		
PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.	
FINITURA		
INGREDIENTI		

Q.B.



BLITZ ICE

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo in silicone a forma di cuore con la mousse alla cioccolato, posizionare il biscuit coppato precedentemente a misura e bagnarlo leggermente con la bagna.

Dressare con sac à poche uno strato di cremoso alla pera e seguire con un ulteriore strato di mousse al cioccolato.

Chiudere con dell'altro biscuit precedentemente cosparso da un sottile strato di PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL.

Bagnare leggermente e successivamente mettere in abbattitore.

Sformare dallo stampo, spruzzare il dolce ancora congelato con spray velvet rosso.

Con un conetto di carta forno, dressare delle piccole goccie di BLITZ ICE sulla superficie del dolce, così da dare l'effetto "rugiada".

