



## NEW-AGE SAVARIN

### TORTA MODERNA AL PISTACCHIO E CILIEGIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### CRUMBLE AL PISTACCHIO

##### INGREDIENTI

AMERICAN COOKIES  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

##### PREPARAZIONE

g 500 Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità fino ad ottenere un impasto non omogeneo, "sbriciolato".  
g 175  
g 50 Riempire gli stampi di silicone a uno spessore di circa 1 cm.  
Cuocere a 160°C per 12-15 minuti circa.

#### VICTORIA SPONGE

##### INGREDIENTI

IRCA GENOISE  
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE  
BURRO 82% M.G. - MORBIDO  
MIELE

##### PREPARAZIONE

g 500 Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.  
g 300 Stendere la montata su una teglia con carta da forno, ad una altezza di 1 cm.  
g 200 Cuocere per un breve periodo a 180-200°C con la valvola chiusa.  
g 40 Una volta freddo, tagliare a misura del savarin.

## MOUSSE ALLA CILIEGIA

---

### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO	g 200
JOYPASTE AMARENA	g 100
ACQUA	g 200
PANNA 35% M.G.	g 1000

### PREPARAZIONE

Miscelare acqua, LILLY NEUTRO e JOYPASTE.

Unire alla panna miscelando delicatamente.

## COPERTURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA	Q.B.
BURRO DI CACAO EFFETTO VELLUTO - SCALDATO A 40°C	Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo savarin con la mousse, inserire un disco di victoria sponge, aggiungere altra mousse e chiudere con altro victoria sponge.

Porre in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare il savarin, spruzzarlo con del burro di cacao effetto velluto rosso e giallo, quindi adagiarlo sul fondo di crumble al pistacchio.

Riempire il centro del savarin il FRUTTIDOR.

### RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE