NEW-AGE SAVARIN

TORTA MODERNA AL PISTACCHIO E CILIEGIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CRUMBLE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

AMERICAN COOKIES	g 500
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 175
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità fino ad ottenere un impasto non omogeneo, “sbriciolato”.

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	g 500
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 300
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 200
MIELE	g 40

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.

Stendere la montata su una teglia con carta da forno, ad una altezza di 1 cm.

Cuocere per un breve periodo a 180-200°C con la valvola chiusa.

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