



FINANCIER ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

AVOLETTA
VIGOR BAKING
FARINA "DEBOLE"
AMIDO DI MAIS
ALBUME
BURRO 82% M.G. - FUSO

g 550
g 4
g 50
g 50
g 370
g 120

PREPARAZIONE

- Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
- Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Stendere all'interno di una placca microforata 60cm x 40cm foderata con carta forno, cuocere a 180°C per 12 min.
- Lasciar raffreddare e stampare dei dischetti.

CREMOSO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.
ZUCCHERO SEMOLATO
TUORLO D'UOVO
LILLY NEUTRO
JOYPASTE PISTACCHIO PURA
SALE

g 400
g 30
g 67
g 20
g 75
g 1.5

PREPARAZIONE

- Far bollire la panna e in un recipiente a parte, miscelare tuorlo e zucchero con una frusta.
- Versare sopra la panna bollente e portare a 82-84°C, ricorrendosi di mescolare spesso la massa per evitare la coagulazione della crema.
- Inserire il LILLY NEUTRO e mischiare con una frusta, successivamente inserire la JOYPASTE PISTACCHIO 100% ed il sale ed emulsionare con un mixer ad immersione.
- Versare negli stampi per realizzare l'inserito e porre in abbattitore fino ad indurimento e smodellare dagli stampi.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
PANNA 35% M.G. - 1
ACQUA - 1
PANNA 35% M.G. - 2
LILLY NEUTRO
ACQUA - 2

g 200
g 40
g 60
g 240
g 50
g 50

PREPARAZIONE

-Fondere il cioccolato a 45°C.
-Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
-Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
-A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
-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.

MASSA A SPRUZZO GRIGIA

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
BURRO DI CACAO
BURRO DI CACAO COLORATO - NERO

g 100
g 100
Q.B.

PREPARAZIONE

- Sciogliere il cioccolato bianco e il burro di cacao a 45°C.
- Aggiungere alcune gocce di burro di cacao nero, fino al raggiungimento del colore desiderato.

CRUMBLE AL CACAO

INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"
FARINA DI NOCCIOLE
BURRO 82% M.G.
ZUCCHERO DI CANNA
CACAO IN POLVERE

g 90
g 100
g 100
g 100
g 10

PREPARAZIONE

- miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per alcuni minuti.
- stendere il crumble sulla teglia con forosil e cuocere a 160°C per 10/12 min.

INGREDIENTI

PUREA DI AMARENA	g 500
GELATINA ANIMALE	g 5
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
SUCCO DI LIMONE	1

PREPARAZIONE

- Portare tutto a bollore.

COMPOSIZIONE FINALE

- Versare nello stampo "zen" (cod. PX4301), di pavoni, la mousse al cioccolato bianco fino ad arriavre a metà stampo.
- Inserire il cremoso al pistacchio congelato e il dischetto di financier alla mandorla e coprire con un altro strato di mousse al cioccolato bianco.
- Porre lo stampo in abbattitore fino al completo congelamento della monoporzione.
- estrarre il dessert dallo stampo.
- Spruzzare, con l'aiuto di un aerografo, la massa di cacao grigia sulla monoporzione ancora congelata.
- realizzare degli schizzi di burro di cacao nero aiutandosi con uno spazzolino da denti.
- Decorare il piatto con il coulis di amarene e posizionare il crumble al cacao con l'aiuto di un coppapasta per mantenere la forma tonda.
- Adagiare sopra il crumble la monoporzione ancora congelata.
- decorare con una fogliolina di menta.
- lasciar scongelare in frigorifero e servire.

RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI

PASTICCIERE