



EXOTIC FOOTPRINT

👨‍🍳 Basic level

FINANCIER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTS

DELINOISETTE

VIGOR BAKING

farina tipo 00

amido di mais

albumi

burro - FUSO

PREPARATION

- 825g miscelare le polveri
- 6g aggiungere prima gli albumi e poi il burro fuso
- 75g cuocere in una teglia 60cmx40cm per 10 minuti a 180 gradi
- 75g
- 555g
- 180g

croccante fondente

INGREDIENTS

PRALIN DELICRISP NOIR

PREPARATION

- qb stendere uno strato di pralin delicrisp noir sul financier cotto

cremoso al mascarpone

INGREDIENTS

latte intero

panna

GLUCOSIO

Lilly neutro - LILLY NEUTRO

acqua

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

Mascarpone

PREPARATION

200g scaldare i primi 5 ingredienti, mixare con il cioccolato in gocce ed infine con il

175g mascarpone

20g versare nello stampo ad inserto di 14 cm, 150 grammi circa

40g

40g

425g

500g

gelificato esotico

INGREDIENTS

purea di passion fruit - composta mango/passion

ravifruit

LILLY NEUTRO

PREPARATION

miscelare gli ingredienti a caldo

250g versare sopra l'inserto gi?? abbattuto, 100grammi circa

50g abbattere nuovamente

mousse al cioccolato fondente DOMORI ARRIBA 64%

INGREDIENTS

ARRIBA FONDENTE 64% - DOMORI ARRIBA 64%

panna - 1

purea di passion fruit - RAVIFRUIT

panna - 2

Lilly neutro - LILLY NEUTRO

acqua

PREPARATION

200g fare una ganache con i primi 3 ingredienti,

50g semimontare la panna 2 con acqua e lilly neutro

130g unire delicatamente, versare nello stampo SILIKOMART una parte di mousse,

200g inserire l'inserto, continuare con mousse e chiudere con il financier

30g abbattere

30g

massa spruzzo

INGREDIENTS

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

BURRO DI CACAO

BURRO DI CACAO - arancione

BURRO DI CACAO - giallo

PREPARATION

200g spruzzare a 30 gradi con torta a -20 gradi

200g

qb

qb

Composizione finale

spruzzare a 30 gradi con torta a -20 gradi
decorare con decori DOBLA