



GIANDUIA ENTREMET

chef Basic level

PASTA FROLLA

INGREDIENTS

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

PREPARATION

1000g Mescolare tutti gli ingredienti in una planetaria munita di foglia a media
350g velocità fino ad ottenere una massa omogenea.
150g Lasciare riposare la pasta in frigorifero per un paio d'ore.
Stendere la pasta a uno spessore di 3mm, ricavare dei dischi di 20 cm di
diametro e infornare a 165°C per 12-15min.

SWISS ROLL

INGREDIENTS

IRCA GENOISE CHOC

uova intere

ZUCCHERO INVERTITO

PREPARATION

1000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a
1200g velocità media.
100g Mettere 600g di impasto in una teglia 60x40
Cuocere a 190°C per 7/8 min.
Poi tagliare in dischi di 16 cm di diametro.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTS

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARATION

qb Stendere il prodotto, utilizzando un mattarello, tra due fogli di carta da forno a un'altezza di 3 mm.
Lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti e poi tagliarlo in dischi di 16 cm di diametro.
Conservare in freezer fino al momento di assemblare.

INSERTO AL MANGO

INGREDIENTS

FRUTTIDOR MANGO

LILLY NEUTRO

PREPARATION

200g Mescolare l'acqua con il LILLY NEUTRO.
60g Aggiungere il FRUTTIDOR MANGO ed emulsionare con un frullatore.
Versare 130 g di gelatina al mango nell'inserto da 16 cm di diametro e congelare.
Disporre il disco di Swiss roll sopra lo strato di gelatina al mango e congelare.

BAVARESE GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTS

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

panna 35% m.g. - 1

panna 35% m.g. - 2

LILLY NEUTRO

PREPARATION

450g Sciogliere il cioccolato.
40g Preparare la crema pasticcera: amalgamare i tuorli con lo zucchero,
25g aggiungere il latte e la panna (1), cuocere fino a quando il composto non
150g raggiunge gli 82-84°C
450g Aggiungere il SINFONIA GIANDUIA FONDENTE e frullare con il frullatore a
15g immersione e lasciare raffreddare fino a una temperatura di circa 35°C
Montare la panna (2) (con l'eventuale aggiunta di LILLY NEUTRO)
Aggiungere la panna ben montata alla crema pasticcera al cioccolato, si
consiglia di aggiungerla in tre volte, mescolando delicatamente.

GLASSA A SPECCHIO

INGREDIENTS

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE

PREPARATION

qb Sciogliere a 45/50°C e glassare

Composizione finale

Riempire a metà lo stampo in silicone da 18 cm di diametro con la bavarese SINFONIA GIANDUIA FONDENTE.

Disporre il doppio inserto di gelatina al mango con strato di SWISS ROLL.

Ricoprire con uno strato sottile di bavarese al cioccolato bianco e terminare con lo strato croccante.

Lasciare raffreddare fino a completo congelamento.

Sformare la torta e glassarla con la glassa al cioccolato.

Disporre la torta sulla pasta frolla cotta e decorare