

ANILLO DE PIÑA DARK

Advanced level

Postre de chocolate y piña (porción individual)



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella

Pasticciere

GALLETA DE CHOCOLATE

IRCA GENOISE CHOC	400g	Bate todos los ingredientes en una batidora planetaria durante 15 minutos. Esparce la mezcla sobre una bandeja de horno de 40x60 cm con papel de horno y hornea a 200°C durante 6-8 minutos
huevos	400g	

CAPA CRUJIENTE

PRALIN DELICRISP CLASSIC		Funde PRALIN DELICRISP CLASSIC a baja temperatura.

CREMA INGLESA

crema líquida con 35 % de materia grasa	200g	Revuelve suavemente el azúcar con las yemas de huevo. Mezcla la leche y la crema y hierve. Vierte 1/3 de la preparación en la mezcla del azúcar y las yemas y mezcla. Añade el resto de la mezcla de leche y crema y calienta a 85°C. Continúa revolviendo con una espátula para obtener una crema inglesa. Retira del fuego y mezcla con una batidora de mano.
leche entera fresca (con 3,5 % de materia grasa)	200g	
yemas de huevo	80g	
azúcar fino	40g	

CHOCOLATE CREMOUX

crema inglesa	500g	Calienta la crema inglesa a 45°C y, luego añade LILLY NEUTRO. Derrite SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38 % y SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68 % a 45°C; luego añade el chocolate a la crema. Mezcla con una batidora de mano.
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68 %	90g	
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38 %	95g	
LILLY NEUTRO	10g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

RELLENO DE PIÑA BRILLANTE

FRUTTIDOR ANANAS	200g	Mezcla los dos ingredientes.
MIRROR NEUTRAL	20g	

COMPOSICIÓN FINAL

Estira la capa crujiente sobre la galleta de chocolate, luego corta algunos discos con un anillo de pastelería y colócalos en el fondo del anillo.
Rellena el anillo con mousse de chocolate.
Esparce una capa de relleno de piña brillante para terminar el postre.
Decora con DOBLA MINI GOLD PEARL.