



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
huevos

400g
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

CAPA CRUJIENTE

PRALIN DELICRISP CLASSIC

Funde PRALIN DELICRISP CLASSIC a baja temperatura.

CREMA INGLESA

crema líquida con 35 % de materia grasa
leche entera fresca (con 3,5 % de materia
grasa)
yemas de huevo
azúcar fino

200g
200g
80g
40g

Revuelve suavemente el azúcar con las yemas de huevo.
Mezcla la leche y la crema y hierva.
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.



Extraordinary
made simple.

CHOCOLATE CREMOUX

crema inglesa
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA
FONDENTE 68 %
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38 %
LILLY NEUTRO

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

RELLENO DE PIÑA BRILLANTE

FRUTTIDOR ANANAS
MIRROR NEUTRAL

200g Mezcla los dos ingredientes.
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.



Extraordinary
made simple.