



VIAJE AL MUNDO - GOLDEN MASALA

👨‍🍳 Advanced level

Un viaje por el mundo a través de los aromas picantes de la India: una tarta con notas de cúrcuma, jengibre y mango

Colorglaze: brilla como si el mundo te estuviera observando



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

MASA QUEBRADA DE CÚRCUMA

TOP FROLLA

mantequilla sin sal con 82 % de materia grasa

huevos

AVOLETTA

cúrcuma en polvo

700g

188g

115g

150g

5g

En una batidora planetaria, amasa una hoja de masa quebrada, cúrcuma, avoletta y mantequilla, añade los huevos, pasa la masa por la laminadora hasta obtener un grosor de unos 3 mm, deja reposar en la nevera, corta un disco de 16 cm de diámetro, cocina entre dos láminas microperforadas a 170 °C durante unos 15 minutos y deja enfriar

FINANCIER DE JENGIBRE

AVOLETTA

VIGOR BAKING

harina

almidón de arroz

claras de huevo

mantequilla sin sal con 82 % de materia

grasa

Tutta Frutta Ginger - Cesarin

825g

6g

75g

75g

555g

180g

Mezcla los ingredientes en polvo, añade las claras de huevo primero y luego la mantequilla derretida, añade el jengibre semiconfitado, cocina en una olla de 60cmx40cm durante 10 minutos a 180 grados, deja enfriar, espolvorea con **Pralin Delicrisp Blanc** y luego **corta un disco de 14 cm de diámetro**

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELATINA DE MANGO Y LIMA

FRUTTIDOR MANGO

LILLY NEUTRO

agua

ralladura de lima

250g

40g

40g

Mezcla todo mientras está caliente y vierte en los moldes de los insertos de 14 cm de diámetro, aproximadamente 150 gramos, coloca el financier y desgasifica todo junto

MOUSSE DE ARROZ Y CHOCOLATE BLANCO

RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28 %

crema líquida

Leche vegetal

crema líquida

LILLY NEUTRO

Leche de origen vegetal

200g

40g

60g

240g

50g

50g

Elabora un ganache con crema caliente y una bebida de arroz mezclada con chocolate. Bate ligeramente la crema con lilly neutro y una bebida de arroz, luego combina los dos compuestos, cuando la temperatura del ganache caiga por debajo de los 30 °C vierte en el molde PAVONI y cierra con el inserto congelado

COLOR GLAZE AMARILLO

COLORGLAZE AMARILLO

Compota de mango/maracuyá Ravifruit

Desmolda el pastel, mezcla el glaseado frío solo con marisa, sin calentarlo, congelado a -20 grados y coloca sobre la masa cocida, decora la parte central con COMPOTA DE MANGO Y MARACUYÁ RAVIFRUIT

COMPOSICIÓN FINAL

Después de usar COLORGLAZE, decora con decoraciones de Dobra, fruta exótica fresca



Extraordinary
made simple.