

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

Pastry Chef

MASA QUEBRADA DE CÚRCUMA

TOP FROLLA	700g
mantequilla sin sal con 82 % de materia grasa	188g
huevos	115g
AVOLETTA	150g
cúrcuma en polvo	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	825g
VIGOR BAKING	6g
harina	75g
almidón de arroz	75g
claras de huevo	555g
mantequilla sin sal con 82 % de materia grasa	180g
Tutta Frutta Ginger - Cesarin	

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**

GELATINA DE MANGO Y LIMA

FRUTTIDOR MANGO	250g
LILLY NEUTRO	40g
agua	40g
ralladura de lima	

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

irca GROUP

Extraordinary made simple.

MOUSSE DE ARROZ Y CHOCOLATE BLANCO

RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28 %	200g
crema líquida	40g
Leche vegetal	60g
crema líquida	240g
LILLY NEUTRO	50g
Leche de origen vegetal	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 Dobla, fruta exótica fresca