

VIAJE AL MUNDO: ALEGRÍA DE LAVANDA

Advanced level

Un viaje por el mundo a través de los aromas de la Provenza: tarta de lavanda con arándanos y vino blanco.
Colorglaze: brilla como si el mundo te estuviera mirando.



RICETTA CREATA DA:
Davide Lista
Pastry Chef

MASA QUEBRADA DE ARÁNDANOS

TOP FROLLA	1400g
mantequilla sin sal con 82 % de materia grasa	375g
huevos	225g
AVOLETTA	300g
Tutta frutta Blueberry - Cesarin	20g
	5 APROX.g

En una batidora planetaria, amasa una hoja de masa quebrada, avoletta y mantequilla, añade los huevos, el azúcar granulado y los colorantes alimentarios, pasa la masa por la laminadora hasta obtener un grosor de unos 3 mm, refrigera para reposar, 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 ARÁNDANOS

AVOLETTA	825g
VIGOR BAKING	6g
harina	75g
almidón de maíz	75g
claras de huevo	555g
mantequilla sin sal con 82 % de materia grasa	180g
Tutta frutta Blueberry - Cesarin	

Mezcla los ingredientes en polvo, añade las claras de huevo primero y luego la mantequilla derretida, añade los arándanos semiconfitados, 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 ARÁNDANOS

FRUTTIDOR MIRTILLO	250g
LILLY NEUTRO	40g
agua	40g

Mezcla todo mientras está caliente y vierte en los moldes de los insertos de 14 cm de diámetro, aproximadamente 130 gramos, coloca el financier y desgasifica todo junto

irca GROUP
Extraordinary made simple.

MOUSSE DE VINO

Vino blanco espumoso	215g
azúcar	220g
claras de huevo	130g
almidón de arroz	55g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33 %	180g
Vino blanco espumoso	180g
gelatina en polvo o láminas 200 bloom	25g
agua	125g
crema líquida	960g

En una cacerola de doble fondo, lleva el vino espumoso (180 g) a ebullición. Por otro lado, mezcla las claras de huevo con el azúcar y el almidón de arroz y luego vierte todo en el Ferrari hirviendo. Cocina hasta 82 °C revolviendo continuamente con una batidora. Retira del fuego y vierte la crema sobre el chocolate blanco picado y la gelatina previamente rehidratada. Deja enfriar en el enfriador rápido y cuando la crema alcance los 35 ºC, añade la segunda parte del vino espumoso (150 g). Aligera todo con la crema batida ligeramente, mezclando con suavidad con un batidor. Vierte aproximadamente 130 gramos en el molde de inserto de 14 cm de diámetro y deja enfriar

MOUSSE DE ARÁNDANOS Y LAVANDA

crema líquida	500g
agua	50g
LILLY NEUTRO	100g
Puré de arándanos rojos - Ravifruit	200g
flores secas de lavanda - INFUNDIDO Y EXPRIMIDO	3g

Bate la crema después de haberla dejado en reposo con la lavanda durante unas horas, con agua y lilly neutro, luego vierte en el puré y mezcla delicadamente, vierte en el molde, coloca el primer inserto con el vino, nuevamente la mousse y el segundo inserto con arándanos y financier. Enfría a temperatura ambiente

COLORGLAZE VIOLETA

COLORGLAZE VIOLETA

Desmolda el pastel, mezcla el glaseado frío solo con la marisa, sin calentarlo, congelado a -20 grados y coloca sobre la masa cocida

COMPOSICIÓN FINAL

Después de utilizar Colorglaze, finaliza con decoraciones Dobla, macarons y flores

irca GROUP
Extraordinary made simple.