



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
Pasticciere

MASA QUEBRADA DE ARÁNDANOS

TOP FROLLA

mantequilla sin sal con 82 % de materia
grasa

huevos

AVOLETTA

Tutta frutta Blueberry - Cesarin

1400g

375g

225g

300g

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

FINANCIER DE ARÁNDANOS

AVOLETTA

VIGOR BAKING

harina
almidón de maíz
claras de huevo
mantequilla sin sal con 82 % de materia
grasa
Tutta frutta Blueberry - Cesarin

825g
6g
75g
75g
555g
180g

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

LILLY NEUTRO

agua

250g
40g
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

MOUSSE DE VINO

Vino blanco espumoso
azúcar
claras de huevo
almidón de arroz
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33 %
Vino blanco espumoso
gelatina en polvo o láminas 200 bloom
agua
crema líquida

215g
220g
130g
55g
180g
180g
25g
125g
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 °C, 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
agua
LILLY NEUTRO
Puré de arándanos rojos - Ravifruit
flores secas de lavanda - INFUNDIDO Y
EXPRIMIDO

500g
50g
100g
200g
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



Extraordinary
made simple.

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 Dobra, macarons y flores



**Extraordinary
made simple.**