

VIOLETA

Advanced level

Una monoporción firmada por el pastry chef Filippo Falciola, donde Fruttidor Mora di Gelso, Cassis e Sambuco aporta un corazón intenso y envolvente. Sus notas afrutadas y florales se entrelazan con la delicadeza de la vainilla y la suavidad de un financier de almendra, creando un equilibrio elegante y contemporáneo.



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola

Pastry Chef

PASTA SABLÉE DE ALMENDRA

Top Frolla	500g
Mantequilla 82% m.g.	200g
Polvo de almendra	80g
Huevos enteros	60g
Sal	5g

- En la batidora planetaria con pala, amasar todos los ingredientes juntos sin trabajar demasiado la masa.
- Dejar estabilizar en el frigorífico.
- Extender a 2,5 mm, cortar discos festoneados y cocer a 160 °C durante unos 16 minutos.

FINANCIER DE ALMENDRA

Avoletta	550g
Vigor baking	4g
Harina floja	50g
Amido di mais	50g
Clara de huevo	370g
Mantequilla 82% m.g. - fundida	120g

- Mezclar todos los ingredientes en polvo en la batidora planetaria y añadir la clara de huevo a temperatura ambiente.
- Terminar incorporando la mantequilla fundida.
- Escudillar en el molde y cocer a 160 °C durante unos 12 minutos.

BAVAROISE DE VAINILLA

Leche entera	170g
Yema de huevo	110g
Azúcar	110g
Lilly neutro	70g
Joypaste vaniglia Madagascar/Bourbon	15g
Reno X chocolate blanco 28%	500g
Nata 35% m.g.	530g

- Realizar una crema inglesa con los 3 primeros ingredientes, llevando todo a 85 °C.
- Añadir Lilly Neutro y Joypaste Vainilla.
- Verter todo sobre el chocolate y emulsionar bien, creando una ganache.
- Enfriar la ganache a 35 °C y aligerar con la nata montada cremosa.

MASA PARA PULVERIZAR

Reno X chocolate blanco 28%	400g
Manteca de cacao	200g

- Fundir los dos ingredientes por separado y unirlos mezclando con una espátula.

COMPOSICIÓN FINAL

Pralin Delicrisp Noir	qb
Fruttidor Mora de morera, Cassis y Saùco	qb
Colorglaze Violet	qb

- Dosificar en el molde Fruttidor Mora de morera, Cassis y Saùco sobre el financier ya cocido y congelar el inserto.
- Extender Pralin Delicrisp Noir sobre una lámina calentándolo ligeramente, dejar que se estabilice y cortar unos discos.
- Dosificar la bavaroise en un molde de silicona e insertar el inserto congelado.
- Cerrar con un disco de Pralin Delicrisp Noir en la base y abatir en negativo.
- Pulverizar la monoporción congelada con la mezcla blanca y colocarla sobre la base de pasta sablée de almendra.
- Dosificar Fruttidor Mora de morera, Cassis y Saùco estabilizado con Lilly Neutro en un molde y abatir en negativo.
- Glasearlo con Colorglaze Violet y colocarlo sobre la monoporción pulverizada.