



DÉLICE D'HIVER

🏠 Advanced level

Dessert d'hiver avec un financier à la pistache et au chocolat Sinfonia Caramel Oro.

PÂTE SABLÉE

TOP FROLLA

beurre non salé 82% matière grasse
œufs
farine d'amande
sucre
sel

1050g
260g
175g
115g
90g
4g

Mélangez tous les ingrédients dans le robot pâtissier muni d'une palette jusqu'à l'obtention d'une consistance homogène, mettez au réfrigérateur au repos pendant 1h.
Étirez jusqu'à 4 mm et remplissez les moules à tarte.

FINANCIER A LA PISTACHE

PISTACHES DÉCORTIQUÉES HACHÉES

0-2

sucre de confiserie
VIGOR BAKING
farine tout usage
fécule de maïs
blancs d'œufs
beurre non salé 82% matière grasse -
fondu

138g
138g
2g
25g
25g
185g
60g

Mélangez tous les ingrédients secs avec un fouet. Tout en remuant, ajoutez constamment le blanc d'œuf et enfin le beurre, jusqu'à obtenir une pâte lisse.

CRÉMEUX CARAMEL ORO

SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	220g	Faire une crème anglaise en combinant les liquides et le jaune d'œuf, en portant le tout à 82 °C Ajouter LILLY et le chocolat et émulsionner. Verser dans un moule en silicone et congeler.
jaunes d'œuf	50g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	25g	
lait 3,5% matière grasse	125g	
crème liquide 35% matière grasse	125g	

CARAMEL ORO MIRROR

eau - pour la gélatine	132g	Amenez l'eau, le sucre et le glucose à 103 degrés. Ajoutez la gélatine réhydratée avec l'eau, le lait concentré et le chocolat . Réfrigérez toute la nuit .
poudre ou feuilles de gélatine 200 bloom	22g	
eau	150g	
sucre	300g	
<u>GLUCOSE</u>	300g	
lait écrémé condensé	200g	
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	250g	

COMPOSITION FINALE

Remplissez à moitié la tarte brisée avec le financier et faites-la cuire à 175 °C pendant 18 à 20 minutes.
Démoulez le crémeux et glacez-le avec un miroir chauffé à 37 °C.
Déposez le crémeux sur la tarte et décorez avec un ASSORTIMENT DE FEUILLES DE DENTELLES AU LAIT DOBLA.



Extraordinary
made simple.