

DÉLICE D'HIVER

Advanced level

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

PÂTE SABLÉE

TOP FROLLA	1050g
beurre non salé 82% matière grasse	260g
œufs	175g
farine d'amande	115g
sucre	90g
sel	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	138g
sucre de confiserie	138g
VIGOR BAKING	2g
farine tout usage	25g
fécule de maïs	25g
blancs d'œufs	185g
beurre non salé 82% matière grasse - fondu	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
jaunes d'œuf	50g
LILLY NEUTRO	25g
lait 3,5% matière grasse	125g
crème liquide 35% matière grasse	125g

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

CARAMEL ORO MIRROR

eau - pour la gélatine	132g	Amenez l'eau, le sucre et le glucose à 103 degrés.
poudre ou feuilles de gélatine 200 bloom	22g	Ajoutez la gélatine réhydratée avec l'eau, le lait concentré et le chocolat
eau	150g	.
sucre	300g	Réfrigérez toute la nuit .
GLUCOSE	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.