



IMPRONTA ESOTICA

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
Pasticciere

FINANCIER ALLA NOCCIOLA

DELINOISETTE
VIGOR BAKING

farina tipo 00
amido di mais
albumi
burro - FUSO

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

miscelare le polveri
aggiungere prima gli albumi e poi il burro fuso
cuocere in una teglia 60cmx40cm per 10 minuti a 180
gradi

CROCCANTE FONDENTE

PRALIN DELICRISP NOIR

qb

stendere uno strato di pralin delicrisp noir sul financier
cotto

CREMOSO AL MASCARPONE

latte intero
panna
GLUCOSIO
Lilly neutro - LILLY NEUTRO
acqua
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
Mascarpone

200g
175g
20g
40g
40g
425g
500g

scaldare i primi 5 ingredienti, mixare con il cioccolato
in gocce ed infine con il mascarpone
versare nello stampo ad inserto di 14 cm, 150 grammi
circa

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELIFICATO ESOTICO

purea di passion fruit - composta
mango/passion ravifruit

LILLY NEUTRO

250g

50g

miscelare gli ingredienti a caldo
versare sopra l'inserito già abbattuto, 100grammi circa
abbattere nuovamente

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI ARRIBA 64%

ARRIBA FONDENTE 64% - DOMORI

ARRIBA 64%

panna - 1

purea di passion fruit - RAVIFRUIT

panna - 2

Lilly neutro - LILLY NEUTRO

acqua

200g

50g

130g

200g

30g

30g

fare una ganache con i primi 3 ingredienti,
semimontare la panna 2 con acqua e lilly neutro
unire delicatamente, versare nello stampo
SILIKOMART una parte di mousse, inserire l'inserito,
continuare con mousse e chiudere con il financier
abbattere

MASSA SPRUZZO

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE

68%

BURRO DI CACAO

BURRO DI CACAO - arancione

BURRO DI CACAO - giallo

200g

200g

qb

qb

spruzzare a 30 gradi con torta a -20 gradi

COMPOSIZIONE FINALE

spruzzare a 30 gradi con torta a -20 gradi
decorare con decori DOBLA



Extraordinary
made simple.