



IMPRONTA ESOTICA

chef Livello avanzato

FINANCIER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE

VIGOR BAKING

farina tipo 00

amido di mais

albumi

burro - FUSO

PREPARAZIONE

825g miscelare le polveri

6g aggiungere prima gli albumi e poi il burro fuso

75g cuocere in una teglia 60cmx40cm per 10 minuti a 180 gradi

75g

555g

180g

croccante fondente

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR

PREPARAZIONE

qb stendere uno strato di pralin delicrisp noir sul financier cotto

cremoso al mascarpone

INGREDIENTI

latte intero

panna

GLUCOSIO

Lilly neutro - LILLY NEUTRO

acqua

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

Mascarpone

PREPARAZIONE

- 200g scaldare i primi 5 ingredienti, mixare con il cioccolato in gocce ed infine con il
175g mascarpone
20g versare nello stampo ad inserto di 14 cm, 150 grammi circa
40g
40g
425g
500g

gelificato esotico

INGREDIENTI

purea di passion fruit - composta mango/passion

ravifruit

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

- miscelare gli ingredienti a caldo
250g versare sopra l'inserto già abbattuto, 100grammi circa
50g abbattere nuovamente

mousse al cioccolato fondente DOMORI ARRIBA 64%

INGREDIENTI

ARRIBA FONDENTE 64% - DOMORI ARRIBA 64%

panna - 1

purea di passion fruit - RAVIFRUIT

panna - 2

Lilly neutro - LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

- 200g fare una ganache con i primi 3 ingredienti,
50g semimontare la panna 2 con acqua e lilly neutro
130g unire delicatamente, versare nello stampo SILIKOMART una parte di mousse,
200g inserire l'inserto, continuare con mousse e chiudere con il financier
30g abbattere
30g

massa spruzzo

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

BURRO DI CACAO

BURRO DI CACAO - arancione

BURRO DI CACAO - giallo

PREPARAZIONE

- 200g spruzzare a 30 gradi con torta a -20 gradi
200g
qb
qb

Composizione finale

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



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIORE