



# IMPRONTA ESOTICA

👨🍳 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	PREPARAZIONE
latte intero	200g scaldare i primi 5 ingredienti, mixare con il cioccolato in gocce ed infine con il
panna	175g mascarpone
<u>GLUCOSIO</u>	20g versare nello stampo ad inserto di 14 cm, 150 grammi circa
Lilly neutro - LILLY NEUTRO	40g
acqua	40g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	425g
Mascarpone	500g

## gelificato esotico

---

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
purea di passion fruit - composta mango/passion	miscelare gli ingredienti a caldo
ravifruit	250g versare sopra l'inserto gi?? abbattuto, 100grammi circa
<u>LILLY NEUTRO</u>	50g abbattere nuovamente

## mousse al cioccolato fondente DOMORI ARRIBA 64%

---

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
<u>ARRIBA FONDENTE 64%</u> - DOMORI ARRIBA 64%	200g fare una ganache con i primi 3 ingredienti,
panna - 1	50g semimontare la panna 2 con acqua e lilly neutro
purea di passion fruit - RAVIFRUIT	130g unire delicatamente, versare nello stampo SILIKOMART una parte di mousse,
panna - 2	200g inserire l'inserto, continuare con mousse e chiudere con il financier
Lilly neutro - LILLY NEUTRO	30g abbattere
acqua	30g

## massa spruzzo

---

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%	200g spruzzare a 30 gradi con torta a -20 gradi
<u>BURRO DI CACAO</u>	200g
<u>BURRO DI CACAO</u> - arancione	qb
<u>BURRO DI CACAO</u> - giallo	qb

## Composizione finale

---

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



**RICETTA CREATA DA:**

**DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE