

DIMMI DI SI

☐ Livello intermedio

FROLLA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

farina di grano tenero zucchero a velo burro 82% m.g. uova intere JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

500g Procedimento: Assicurarsi che il burro sia a una temperatura di + 4°C .

180g Setacciare la farina con lo

280g zucchero a velo. All'interno di una planetaria munita di foglia miscelare le

60g polveri con il burro freddo

10g tagliato a cubetti piccoli e alla vaniglia. Lasciar miscelare fino a ottenere un composto sabbioso.

Aggiungere in un'unica volta le uova e lasciar impastare quanto basta per ottenere un composto

legato e morbido. Pesare 1000 g di pasta frolla e stenderli alla sfogliatrice tra due fogli di carta da

forno 60 cm x 40 cm a uno spessore di 2,5 mm. Conservare in congelatore.

GELATINA ALLE FRAGOLINE DI BOSCO

INGREDIENTI

fragoline di bosco - PUREA RAVIFRUIT zucchero di canna gelatina 200 bloom in polvere o fogli acqua - PER GELATINA Pasta Frutta Oro limone - Cesarin

PREPARAZIONE

500g riscaldare la purea con lo zucchero a 70C° poi unire la gelatina

40g precedentemente

6g reidratata, le zeste di limone poi emulsionare con un mixer. Colare in uno

30a stampo in silicone a

sfera ed abbattere.

BAVARESE ALLO CHAMPAGNE E FRAGOLINE

INGREDIENTI

Vino bianco secco - CHAMPAGNE zucchero semolato tuorlo d'uovo gelatina 200 bloom in polvere o fogli acqua - PER GELATINA panna

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

Tutta Frutta Frutti di Bosco Cesarin - FRAGOLINE DI **BOSCO**

PREPARAZIONE

300g in un pentolino a doppio fondo riscaldare lo champagne fino a 90°C. A parte 250g mescolare lo zucchero semolato con i tuorli e la polpa del baccello di vaniglia

150g poi versare il tutto

sullo champagne. Cuocere fino a 82°C mescolando in continuazione con una

frusta. Fuori dal

fuoco, aggiungere la gelatina precedentemente reidratata e lasciare

raffreddare in abbattitore con

la pellicola a contatto. Quando la crema inglese avrà raggiunto i 35 °C,

alleggerire con la panna 400g

semimontata e per ultimo aggiungere le fragoline semicandite tritate

finemente.

Composizione finale

Composizione

Red heart coupole

Bavarese allo champagne e fragoline

Gelatina alle fragoline di bosco

Bavarese allo champagne e fragoline

Base di frolla alla vaniglia

Con l'aiuto di un sac a poche, dressare la bavarese allo champagne all'interno del cuore in cioccolato per circa metà della sua capacità. Inserire l'inserto congelato di gelatina alla fragoline di bosco poi terminare con ulteriore bavarese fino a riempimento. Lasciar cristallizzare in frigorifero poi appoggiare il cuore di cioccolato sopra ad una base di pasta frolla precedentemente cotta tra due tappetini microforati. Decorare a piacere e degustare a +4°C.



RICETTA CREATA DA: NAVINF MAI 171A

CAMPIONE DEL MONDO E MEMBRO RELAIS DESSERTS INTERNATIONAL