

ECLAIR LIMONE - PERA E CIOCCOLATO BIANCO

Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA

BISCUIT

IRCA GENOISE	500g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con la frusta a media-alta velocità. Stendere uno strato sottile di biscuit su tappeti di silicone o carta da forno e cuocere a 210°C circa per 6-7 minuti con valvola chiusa. Abbattere il prodotto appena uscito dal forno per avere un rollè più morbido nel tempo.
uova	600g	
LEVOSUCROL	60 g	

GEL ALLA PERA

FRUTTIDOR PERA	400g	Scaldare al microonde l'acqua . Sciogliere il LILLY NEUTRO nell'acqua con l'aiuto di una frusta e unirlo poi al FRUTTIDOR PERA frullato. Colare in stampi di silicone a forma di cilindro e abbattere.
LILLY NEUTRO	60 g	
acqua	60g	

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	550g	Sciogliere il cioccolato a microonde a 45 gradi , aggiungere la prima parte di panna intiepidita in mircoonde e creare una ganache . Semi-montare la panna con il LILLY NEUTRO e l'acqua . Quando la ganache è a circa 38°C gradi aggiungere la panna «stabilizzata» e miscelare senza smontare il composto .
panna 35% m.g.	300g	
panna 35% m.g.	700g	
LILLY NEUTRO	70g	
acqua	70g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

MOUSSE AL LIMONE

panna 35% m.g.	1000g	Mettere i primi 3 ingredienti in planetaria e portare ad una struttura semimontata . Aggiungere per ultima la pastry limone e miscelare delicatamente. Colare negli stampi di silicone (PX3204) ed abbattere.
acqua	200g	
LILLY NEUTRO	200g	
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	50g	

GLASSA PINGUINO BIANCA

JOYCOUVERTURE WHITE	500g	Sciogliere i primi 2 ingredienti al microonde, inserire successivamente la granella di mandorle.
BURRO DI CACAO	25g	
granella di mandorle grezze	100g	

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare nello stampo di silicone a forma di eclair (PX4353) una parte di mousse al cioccolato bianco, poi inserire il cilindro di gelatina alla pera, colare altra mousse e terminare con il rollè.
Porre in congelatore.
Sformare dallo stampo la monoporzione e inzuppare fino a filo nella glassa pinguino bianca scaldata a 30-32°C aiutandosi con degli stuzzicadenti.
Glassare invece la mousse al limone con MIRROR LIMONE scaldato a 45-50° gradi.
Appoggiare la mousse al limone sopra il cake e decorare con DAISY e SPEAR DARK DOBLA.