



# DELIZIA INVERNALE

👤 Livello avanzato

Dolce invernale con un financier al pistacchio e un cremoso al cioccolato Sinfonia Caramel Oro

## PASTA FROLLA

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g.  
uova  
farina di mandorle  
zucchero  
sale

### PREPARAZIONE

1050g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino a consistenza  
260g omogenea, mettere in frigo a riposare per 1h.  
175g Stendere a 4mm e foderare gli stampi.  
115g  
90g  
4g

## FINANCIER AL PISTACCHIO

### INGREDIENTI

#### PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2

zucchero a velo  
VIGOR BAKING  
farina "debole"  
amido di mais  
albume  
burro 82% m.g. - fuso

### PREPARAZIONE

138g Miscelare con frusta tutti gli ingredienti secchi.  
138g Sempre mescolando aggiungere l'albume e infine il burro, fino ad ottenere  
2g un impasto liscio.  
25g  
25g  
185g  
60g

## CREMOSO AL CAMEL ORO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CAMEL ORO  
tuorlo

### LILLY NEUTRO

latte 3.5% m.g.  
panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

220g Realizzare una crema inglese unendo i liquidi e il tuorlo, portando il tutto a  
50g 82°C  
25g Aggiungere il LILLY e il cioccolato e emulsionare.  
125g Versare nello stampo di silicone e congelare.  
125g

## MIRROR AL CAMEL ORO

---

### INGREDIENTI

acqua - per la gelatina  
gelatina 200 bloom in polvere o fogli  
acqua  
zucchero  
GLUCOSIO  
latte scremato condensato  
SINFONIA CAMEL ORO

### PREPARAZIONE

132g Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.  
22g Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, il latte  
150g condensato ed il cioccolato  
300g Raffreddare per una notte.  
300g  
200g  
250g

## Composizione finale

---

Riempire a metà i fondi di frolla con il financier, cuocere a 175°C per 18-20min.

Sformare il cremoso e glassarlo con il mirror scaldato a 37°C

Posizionare il cremoso sulla crostata, decorare con LACE LEAVES MILK ASSORTMENT DOBLA.