



DELIZIA INVERNALE

chef 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 CARAMEL ORO

INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL 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 CARAMEL ORO

INGREDIENTI

acqua - per la gelatina

gelatina 200 bloom in polvere o fogli

acqua

zucchero

GLUCOSIO

latte scremato condensato

SINFONIA CARAMEL 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, cuocoere 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.