



DELIZIA INVERNALE

🏠 Livello avanzato

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

PASTA FROLLA

TOP FROLLA

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

1050g
260g
175g
115g
90g
4g

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

FINANCIER AL PISTACCHIO

PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2

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

138g
138g
2g
25g
25g
185g
60g

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

CREMOSO AL CAMEL ORO

SINFONIA CAMEL ORO

tuorlo
LILLY NEUTRO
latte 3.5% m.g.
panna 35% m.g.

220g
50g
25g
125g
125g

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

MIRROR AL CARAMEL ORO

acqua - per la gelatina	132g	Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	22g	Aggiungere la gelatina reidratata con la
acqua	150g	corrispondente acqua, il latte condensato ed il
zucchero	300g	cioccolato
<u>GLUCOSIO</u>	300g	Raffreddare per una notte.
latte scremato condensato	200g	
SINFONIA CARAMEL ORO	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.



Extraordinary
made simple.