

DELIZIA INVERNALE

Livello avanzato

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

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1050g
burro 82% m.g.	260g
uova	175g
farina di mandorle	115g
zucchero	90g
sale	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	138g
zucchero a velo	138g
VIGOR BAKING	2g
farina "debole"	25g
amido di mais	25g
albume	185g
burro 82% m.g. - fuso	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 CARAMEL ORO

SINFONIA CARAMEL ORO	220g
tuorlo	50g
LILLY NEUTRO	25g
latte 3.5% m.g.	125g
panna 35% m.g.	125g

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

irca GROUP
Extraordinary made simple.

MIRROR AL CARAMEL ORO

acqua - per la gelatina	132g
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	22g
acqua	150g
zucchero	300g
GLUCOSIO	300g
latte scremato condensato	200g
SINFONIA CARAMEL ORO	250g

Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.
Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, il latte condensato ed il cioccolato
Raffreddare per una notte.

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.