



ISPIRAZIONE AI DUE CAMELLI

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:
Davide Lista
Pasticciere

FINANCIER MANDORLA E MANDARINO

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina di grano tenero

amido di mais

albumi

burro 82% m.g. - Fuso

PROFUMI D'ITALIA MANDARINO

TARDIVO DI CIACULLI

550g

4g

50g

50g

370g

120g

115g

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.

Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso mescolato con Profumi d'Italia Mandarino tardivo di ciaculli, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.

versare in una teglia 60cmx40cm e cuocere a 180 °c per 10 minuti.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CREMOSO AL LACTEE CAMEL

RENO CONCERTO LACTEE CAMEL
tuorlo d'uovo
gelatina 200 bloom in polvere o fogli
acqua - per gelatina
latte
panna
PROFUMI D'ITALIA MANDARINO
TARDIVO DI CIACULLI

200g
50g
5g
25g
125g
125g
50g

Reidratare la gelatina con l'acqua, scioglierla a microne e raffreddarla. (essendo una quantità molto piccola è possibile, se si utilizzano i fogli e non la polvere, stemperare in acqua e strizzare bene)
Miscelare il tuorlo con il latte e la panna caldi e portare il tutto a 80-85°C (temperature più elevate porterebbero portare alla coagulazione dell'uovo).
aggiungere la gelatina e il cioccolato mixando con un mixer ad immersione.
addizionare PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI .
colare negli stampi da inserto a mini cilindro, 10 grammi per ognuno.
adagiare su ogni cremoso un dischetto di Financier al mandarino
abbattere di temperatura.

GELIFICATO AL MANDARINO

purea di mandarino
LILLY NEUTRO

125g
25g

Riscaldare la purea e mixare con il lilly neutro
versare 10g per ogni stampo da inserto a mini cilindro ed abbattere di temperatura

BASE CROCCANTE AL CAMELLO

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL

qb

Stendere un strato sottile di Pralin delicrisp caramel fleur de sel, raffreddare e coppare

GLASSA AL CAMELLO

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

132g
22g
150g
300g
300g
200g
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 e glassare a 37 gradi.



Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL CARMELLO

SINFONIA CAMEL ORO

panna - 1

acqua - 1

panna - 2

LILLY NEUTRO

acqua

200g

40g

60g

240g

50g

50g

Fondere il cioccolato a 45°C.

-Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa

-Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.

-A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).

-Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

N.B. - è possibile aggiungere del sale in ricetta (0,2% circa) per esaltare il gusto del caramello.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare all'interno dello stampo in silicone una piccola parte di mousse, adagiare il primo inserto di gelificato al mandarino, versare una altra parte di mousse, il secondo inserto di cremoso e financier, concludere con un dischetto di pralin delicrisp caramel fleur de sel.

procedere nello stesso modo anche per il silicone da mignon, ma con un solo inserto costituito dal financier al mandarino avvolto dalla mousse.

abbattere di temperatura.

sciogliere la glassa al caramello a 35/38 gradi, e glassare la monoporzione a -20°C, spruzzare invece con burro di cacao arancione la mignon.

adagiare la mignon sopra alla mousse glassata e decorare con Rosette Dark White Small DOBLA



Extraordinary
made simple.