



ISPIRAZIONE AI DUE CAMELLI

👤 Livello avanzato

FINANCIER MANDORLA E MANDARINO

INGREDIENTI

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina di grano tenero

amido di mais

albumi

burro 82% m.g. - Fuso

PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI

CIACULLI

PREPARAZIONE

550g Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.

4g Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso mescolato con

50g Profumi d'Italia Mandarino tardivo di ciaculli, continuare a mescolare, fino ad
50g ottenere un impasto omogeneo.

370g versare in una teglia 60cmx40cm e cuocere a 180 °c per 10 minuti.

120g

115g

CREMOSO AL LACTEE CARMEL

INGREDIENTI

RENO CONCERTO LACTEE CARMEL

tuorlo d'uovo

gelatina 200 bloom in polvere o fogli

acqua - per gelatina

latte

panna

PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI

CIACULLI

PREPARAZIONE

200g Reidratare la gelatina con l'acqua, scioglierla a microne e raffreddarla. (

50g essendo una quantità molto piccola è possibile, se si utilizzano i fogli e non la
5g polvere, stemperare in acqua e strizzare bene)

25g 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).

125g aggiungere la gelatina e il cioccolato mixando con un mixer ad immersione.
125g aggiungere PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI .

50g 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

INGREDIENTI

purea di mandarino

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

125g Riscaldare la purea e mixare con il lilly neutro

25g versare 10g per ogni stampo da inserto a mini cilindro ed abbattere di temperatura

BASE CROCCANTE AL CARMELLO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

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

GLASSA AL CARMELLO

INGREDIENTI

acqua - per 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 condensato ed il cioccolato

150g Raffreddare per una notte e glassare a 37 gradi.

300g

300g

200g

250g

MOUSSE AL CARMELLO

INGREDIENTI

SINFONIA CARAMEL ORO

panna - 1

acqua - 1

panna - 2

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

200g Fondere il cioccolato a 45°C.

40g -Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa

60g -Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad

240g immersione creando una ganache fluida.

50g -A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).

50g -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



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE