

ISPIRAZIONE AI DUE CARAMELLI

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

FINANCIER MANDORLA E MANDARINO

AVOLETTA	550g	Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
VIGOR BAKING	4g	
farina di grano tenero	50g	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.
amido di mais	50g	
albumi	370g	
burro 82% m.g. - Fuso	120g	versare in una teglia 60cmx40cm e cuocere a 180 °c per 10 minuti.
PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI	115g	

CREMOSO AL LACTEE CARAMEL

RENO CONCERTO LACTEE CARAMEL	200g	Reidratare la gelatina con l'acqua, scioglierla a microndе e raffreddarla. (essendo una quantità molto piccola è possibile, se si utilizzano i fogli e non la polvere, stemperare in acqua e strizzare bene)
tuorlo d'uovo	50g	
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	5g	
acqua - per gelatina	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).
latte	125g	
panna	125g	aggiungere la gelatina e il cioccolato mixando con un mixer ad immersione.
PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI	50g	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.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

GELIFICATO AL MANDARINO

purea di mandarino	125g	Riscaldare la purea e mixare con il lilly neutro
LILLY NEUTRO	25g	versare 10g per ogni stampo da inserto a mini cilindro ed abbattere di tempertatura

BASE CROCCANTE AL CARAMELLO

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	qb	Stendere un strato sottile di Pralin delicrisp caramel fleur de sel, raffreddare e coppare

GLASSA AL CARAMELLO

acqua - per gelatina	132g	Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	22g	Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente
acqua	150g	acqua, il latte condensato ed il cioccolato
zucchero	300g	Raffreddare per una notte e glassare a 37 gradi.
GLUCOSIO	300g	
latte scremato condensato	200g	
SINFONIA CARAMEL ORO	250g	

MOUSSE AL CARAMELLO

SINFONIA CARAMEL ORO	200g	Fondere il cioccolato a 45°C.
panna - 1	40g	-Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
acqua - 1	60g	-Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer
panna - 2	240g	ad immersione creando una ganache fluida.
LILLY NEUTRO	50g	-A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed
acqua	50g	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.
abbatere 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

irca GROUP
Extraordinary made simple.