



TORTA DI CASTAGNE, PERE E CARAMELLO

chef Livello intermedio

Mousse moderna dal gusto autunnale.

PAN DI SPAGNA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

zucchero
pasta 35% m.g.
burro 82% m.g.
uova
farina tipo 00
VIGOR BAKING
sale

PREPARAZIONE

310g Preparare il caramello portando a 185°C lo zucchero.
380g Nel frattempo, unire il burro alla panna e portare a bollire.
80g Versare il composto ancora caldo direttamente sul caramello.
240g Far raffreddare a 35°C, aggiungere le uova e il sale e montare leggermente.
240g Aggiungere la farina setacciata con il VIGOR BAKING e mescolare con una spatola in silicone.
4.5g Versare su una teglia 60x40cm e cuocere a 180°C per circa 18/20 minuti.
2g Far raffreddare e togliere dallo stampo. Tagliare cerchi del diametro dello stampo in silicone.

RIPENO AL CARAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

PREPARAZIONE

60g Dressare il TOFFE D'OR sul pan di spagna al caramello e congelare.

GELIFICATO DI PERE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

- 600g Sciogliere LILLY NEUTRO nell'acqua.
150g Miscelare con FRUTTIDOR PERA e versare nello stampo in silicone per inserti.
150g Porre in abbattitore fino a completo indurimento.
Smodellare dallo stampo in silicone.

MOUSSE ALLA PERA

INGREDIENTI

polpa di pera

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

acqua

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

- 500g Sciogliere il LILLY nell'acqua.
50g Scaldare la purea con il glucosio a 85°C e aggiungere il Lilly idratato.
30g Versare sul cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.
30g Aggiungere la panna ed emulsionare.
380g Conservare in frigorifero per 4-8 ore.
950g

CREMOSO ALLA CASTAGNA E CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - bollente

LILLY NEUTRO

acqua

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - fuso a

45°C

purea di frutta - castagne

PREPARAZIONE

- 250g Miscelare panna acqua e LILLY.
12g Versare sul cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.
12g Aggiungere alla purea di castagne ed emulsionare.
Versare negli stampi di silicone e congelare.
180g
200g

Composizione finale

Montare in planetaria la mousse alla pera fino a consistenza soda.

Riempire lo stampo e inserire il gelificato di pere e il pan di spagna al caramello.

Congelare completamente.

Sformare la mousse e glassarla col MIRROR.

Adagiare sulla superficie la crema di castagne e cioccolato al latte spruzzata.

Decorare con DOBLA CHOCOLATE VANILLA POD e CHESTNUT.