



TORTA DI CASTAGNE, PERE E CARMELLO

👤 Livello intermedio

Mousse moderna dal gusto autunnale.

PAN DI SPAGNA AL CARMELLO

zucchero
panna 35% m.g.
burro 82% m.g.
uova
farina tipo 00
[VIGOR BAKING](#)
sale

310g
380g
80g
240g
240g
4.5g
2g

Preparare il caramello portando a 185°C lo zucchero. Nel frattempo, unire il burro alla panna e portare a bollore.

Versare il composto ancora caldo direttamente sul caramello.

Far raffreddare a 35°C, aggiungere le uova e il sale e montare leggermente.

Aggiungere la farina setacciata con il VIGOR BAKING e mescolare con una spatola in silicone.

Versare su una teglia 60x40cm e cuocere a 180°C per circa 18/20 minuti.

Far raffreddare e togliere dallo stampo. Tagliare cerchi del diametro dello stampo in silicone.

RIPIENO AL CARMELLO

[TOFFEE D'OR CARMEL](#)

60g

Dressare il TOFFEE D'OR sul pan di spagna al caramello e congelare.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELIFICATO DI PERE

FRUTTIDOR PERA

acqua

LILLY NEUTRO

600g

150g

150g

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

MOUSSE ALLA PERA

polpa di pera

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

acqua

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

500g

50g

30g

30g

380g

950g

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

CREMOSO ALLA CASTAGNA E CIOCCOLATO AL LATTE

panna 35% m.g. - bollente

LILLY NEUTRO

acqua

MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO

38% - fuso a 45°C

purea di frutta - castagne

250g

12g

12g

180g

200g

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

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.



Extraordinary
made simple.