

MERINGATA AI MARRONI

□ Livello intermedio

dischi di meringa

INGREDIENTI

albume zucchero semolato zucchero a velo albume d'uovo in polvere - il 5%

PREPARAZIONE

500g Montare I albume a temperatura ambiente fino a quando inizia a fare una 500g leggera schiuma, inserire successivamente lo zucchero semolato in almeno 3 500g volte, insieme all'albume in polvere.

Una volta ottenuto un composto montato aggiungere in 3 volte lo zucchero a velo setacciato con una marisa.

Formare dei dischi su carta forno e cuocere ad 80 gradi fino a completo asciugamento della meringa. (il metodo varia in base al forno ed alla temperatura scelta)

bisquit al cacao

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC

uova intere miele

PREPARAZIONE

250g Montare tutti gli ingredienti insieme per 8/10 minuti in planetaria a 300g medio/alta velocità.

Disporre su teglie con carta forno 500g/600g di impasto per teglia e cuocere a 200 gradi in forno ventilato per pochi minuti, sfornare e preservare l umidità tenendolo coperto.

Gelificato al mirtillo

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO

LILLY NEUTRO acqua

40a

40a PREPARAZIONE

Miscelare l'acqua calda con lilly neutro, unire fruttidor mirtillo (scaldato leggermente se necessario). Opzionalmente frullare con un mixer a immersione

Versare in uno stampo da inserto e posizionare sopra un disco di bisquit al cacao, abbattere

Mousse ai marroni

INGREDIENTI	PREPARAZIONE	
	100~ 100	

1009 Miscelare lilly con l'acqua tiepida ed aggiungere la crema di marroni, acqua LILLY NEUTRO 100g successivamente incorporare la panna semi montata. crema di marroni 400g

500g panna

Glassa al cioccolato bianco

INGREDIENTI PREPARAZIONE

100g Unire l'acqua e MIRROR NEUTRO e portare a leggera ebollizione. Aggiungere acqua SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 270g il cioccolato e mixare con un mixer ad immersione.

> 300q Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore. Per l'utilizzo scaldare la miscela a 35°C e glassare delle mousse o bavaresi ad una temperatura di -18/-20°C.

Composizione finale

MIRROR NEUTRAL

Stendere un leggero strato di cioccolato fondente temperato su una delle due parti di ciascun disco di meringa.

All'interno di un anello di acciaio del diametro corrispondente al disco di meringa preparato in precedenza, ed altezza 5cm / 6cm , disporre il primo disco con la parte ricoperta di cioccolato verso I alto.

Versare uno strato di mousse ai marroni, inserire l'inserto con il bisquit verso il basso, ricoprire con un altro leggero strato di mousse ai marroni, infine il secondo disco di meringa con la parte senza cioccolato verso l'alto.

Arrivare al livello dell'anello con un leggerissimo strato di mousse, abbattere, glassare e decorare



RICETTA CREATA DA: DAVIDE LISTA PASTICCIERE