

GIANDUIA ENTREMET

Livello intermedio

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1000g	Mescolare tutti gli ingredienti in una planetaria munita di foglia a media velocità fino ad ottenere una massa omogenea. Lasciare riposare la pasta in frigorifero per un paio d'ore. Stendere la pasta a uno spessore di 3mm, ricavare dei dischi di 20 cm di diametro e infornare a 165C° per 12-15min.
burro 82% m.g.	350g	
uova intere	150g	

SWISS ROLL

IRCA GENOISE CHOC	1000g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a velocità media. Mettere 600g di impasto in una teglia 60x40 Cuocere a 190°C per 7/8 min. Poi tagliare in dischi di 16 cm di diametro.
uova intere	1200g	
ZUCCHERO INVERTITO	100g	

INSERTO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	qb	Stendere il prodotto, utilizzando un mattarello, tra due fogli di carta da forno a un'altezza di 3 mm. Lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti e poi tagliarlo in dischi di 16 cm di diametro. Conservare in freezer fino al momento di assemblare.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

INSERTO AL MANGO

FRUTTIDOR MANGO	200g	Mescolare l'acqua con il LILLY NEUTRO.
LILLY NEUTRO	60g	Aggiungere il FRUTTIDOR MANGO ed emulsionare con un frullatore.
		Versare 130 g di gelatina al mango nell'inserto da 16 cm di diametro e congelare.
		Disporre il disco di Swiss roll sopra lo strato di gelatina al mango e congelare.

BAVARESE GIANDUIA FONDENTE

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	450g	Sciogliere il cioccolato.
tuorlo d'uovo	40g	Preparare la crema pasticcera: amalgamare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e la panna (1), cuocere fino a quando il composto non raggiunge gli 82-84°C
zucchero semolato	25g	
panna 35% m.g. - 1	150g	Aggiungere il SINFONIA GIANDUIA FONDENTE e frullare con il frullatore a immersione e lasciare raffreddare fino a una temperatura di circa 35°C
panna 35% m.g. - 2	450g	Montare la panna (2) (con l'eventuale aggiunta di LILLY NEUTRO)
LILLY NEUTRO	15g	Aggiungere la panna ben montata alla crema pasticcera al cioccolato, si consiglia di aggiungerla in tre volte, mescolando delicatamente.

GLASSA A SPECCHIO

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	qb	Sciogliere a 45/50°C e glassare

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà lo stampo in silicone da 18 cm di diametro con la bavarese SINFONIA GIANDUIA FONDENTE.
Disporre il doppio inserto di gelatina al mango con strato di SWISS ROLL.
Ricoprire con uno strato sottile di bavarese al cioccolato bianco e terminare con lo strato croccante.
Lasciare raffreddare fino a completo congelamento.
Sformare la torta e glassarla con la glassa al cioccolato.
Disporre la torta sulla pasta frolla cotta e decorare