



SALUTION

SACHER MODERNA SENZA GLUTINE

BISCOTTO SACHER SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

burro - 82% mg fuso SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - fuso a 45°C

FARINA DI NOCCIOLE

uova

TOP CAKE GLUTEN FREE

PREPARAZIONE

450g Emulsionare burro e cioccolato per ottenere una ganache. Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 2-3 minuti gli 450g altri ingredienti.

Unire la ganache e miscelare quindi per un altro minuto. Versare negli appositi stampi e cuocere a 190°C per 8/10 minuti.

550g

900g

GELIFICATO ARANCIA E ALBICOCCA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA succo d'arancia LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

400g Dissolvere con frusta LILLY nel succo d'arancia, quindi emulsionarlo

100a con FRUTTIDOR.

100q Versarlo nello stampo di silicone da inserti e congelare completamente.

CREMA INGLESE PER BAVARESI

INGREDIENTI

panna - fresca 35% mg latte - fresco 3,5% mg tuorlo zucchero - semolato

PREPARAZIONE

175g In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una

_{75a} bacinella a parte miscelare tuorlo e zucchero.

Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna, continuare a cuocere, miscelando ti tanto in tanto, fino a

30g raggiungere 82°C.

BAVARESE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

LILLY NEUTRO

panna - fresca 35% mg - semi montata

PREPARAZIONE

- 150g Disperdere LILLY NEUTRO in 335g di crema inglese ancora calda, versare
- 35g sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.
- 450g Una volta che la ganache avrà raggiunto i 30°C unire alla panna e realizzare una mousse di consistenza morbida.

Composizione finale

In uno stampo di silicone versare uno strato di mousse, inserire il gelificato arancia e albicocca, velare con altra mousse e terminare con il biscotto gluten free.

Congelare finché non sarà completamente indurito.

Sformare il dolce e glassare con MIRROR EXTRADARK, precedentemente scaldato a 55°C.

Decorare la base del dolce con GRANELLA LUCIDA, decorare la superficie con un decoro in cioccolato, e una fetta di ORANGE LID DOBLA.