



# SALUTION

🏠 Livello avanzato

SACHER MODERNA SENZA GLUTINE

## BISCOTTO SACHER SENZA GLUTINE

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

[FARINA DI NOCCIOLE](#)

uova

[TOP CAKE GLUTEN FREE](#)

450g

450g

100g

550g

900g

Emulsionare burro e cioccolato per ottenere una ganache.

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 2-3 minuti gli 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.

## GELIFICATO ARANCIA E ALBICOCCA

[FRUTTIDOR ALBICOCCA](#)

succo d'arancia

[LILLY NEUTRO](#)

400g

100g

100g

Dissolvere con frusta LILLY nel succo d'arancia, quindi emulsionarlo con FRUTTIDOR.

Versarlo nello stampo di silicone da inserti e congelare completamente.

## CREMA INGLESE PER BAVARESI

panna - fresca 35% mg

latte - fresco 3,5% mg

tuorlo

zucchero - semolato

175g

75g

55g

30g

In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una 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 di tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## BAVARESE AL CIOCCOLATO

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE

68%

LILLY NEUTRO

panna - fresca 35% mg - semi montata

150g

35g

450g

Disperdere LILLY NEUTRO in 335g di crema inglese ancora calda, versare sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.

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.



Extraordinary  
made simple.