

100% PECAN

Biscuit al caramello, vaniglia e noci Pecan?

INGREDIENTI

zucchero semolato zucchero di canna grezzo burro 82% m.g. panna 35% m.g. bacche di vaniglia fior di sale uova intere olio di semi di girasole farina "debole" fecola albumi zucchero semolato

PREPARAZIONE

150g In un pentolino a doppio fondo caramellizzare lo zucchero semolato e lo 100g zucchero di canna fino a raggiungere 175°C, nel frattempo, portare a bollore 70g la panna insieme ai semi del baccello di vaniglia. Una volta che gli zuccheri saranno arrivati a temperatura e la panna sarà ben calda, spegnere la fiamma del caramello e decuocere con il burro, mescolando delicatamente. Versare sul composto anche la panna bollente e il fior di sale, continuando a mescolare in maniera prudente. 100g Versare il caramello decotto in una planetaria munita di foglia e raffreddarlo facendo girare la macchina alla minima velocità, fino a raggiungere 45°C. 120g Mentre raffredda, scaldare le uova insieme all'olio di semi fino a 45°C. 50g Quando il caramello sarà arrivato alla giusta temperatura inserire le uova 250g calde e lasciar mescolare in prima velocità. 50g Setacciare la farina con la fecola di patate. In una bowl di giuste dimensioni 150g mescolare gli albumi con la seconda quantità di zucchero semolato (50 g) e riscaldarli nel forno a microonde a 45°C. Versarli in una planetaria munita di frusta e montare fino ad ottenere una struttura sostenuta e areata.

Una volta ben montata, prelevare un terzo della meringa a base albumi, mescolarla energicamente con il composto a base caramello, quindi versalo sui restanti albumi mescolando delicatamente con una marisa e unendo man mano anche le polveri setacciate. Colare il biscuit in un tappetino in silicone delle dimensioni di 60 x 40 cm con i bordi alti 1 cm. Cospargere con le noci Pecan l'intero biscuit. Cuocere in forno ventilato a 160°C per 12 minuti con la valvola chiusa, dopodiché raffreddare in abbattitore a modalità positiva.

Pralinato di Pecan

INGREDIENTI

noci Pecan zucchero semolato bacche di vaniglia fior di sale

PREPARAZIONE

Caramellare a secco lo zucchero semolato fino a a175°C poi inserire in una volta sola le noci pecan precedentemente riscaldate a 80°C per evitare di raffreddare eccessivamente il caramello. Aggiungere anche il baccello di vaniglia e cuocere fino a pralinatura desiderata. Rimuovere il pralinato dalla pentola e stenderlo su un superficie ampia per velocizzarne il raffreddamento. Cospargere la superficie con il fior di sale e lasciare raffreddare completamente a temperatura ambiente. Infine omogenizzare fino ad ottenere una pasta liscia

Bavarese al pralinato

INGREDIENTI

crema inglese panna 35% m.g. gelatina animale acqua fredda - per gelatina

PREPARAZIONE

Versare la crema inglese a 82°C sul pralinato e la gelatina precedentemente 200g reidratata ed emulsionare bene con un mixer. Lasciare raffreddare in abbattitore coperta con la pellicola e a 35°C alleggerire il tutto con la panna semimontata mescolando delicatamente con una marisa.

Composta di pera e vaniglia?

INGREDIENTI

purea di frutta - Purea di pere Ravifruit zucchero semolato succo di limone gelatina 200 bloom in polvere o fogli acqua fredda - per gelatina bacche di vaniglia

PREPARAZIONE

Far cuocere in pentolino a doppio fondo i cubetti di pera insieme alla purea, 40g lo zucchero, la vaniglia e il succo di limone. Quando la composta risulterà 50g ben ristretta, togliere dal fuoco ed inserire la gelatina precedentemente 4g reidratata. Lasciar raffreddare in abbattitore prima di riempire le tartelle in 20g cioccolato

glassa al caramello

INGREDIENTI

zucchero			
GLUCOSIO			
panna			
SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%			
gelatina animale			
acqua - per gelat	tina		

600g	PREPARAZIONE
	in un pentolino a doppio fondo caramellare a secco lo zucchero semolato
350a	insieme allo sciroppo di glucosio. Cuocere fino a un color nocciola (170°C
45g	circa) poi decuocere con la panna precedentemente riscaldata in microone
739	

all'occorrenza scaldare delicatamente al microonde a 34°- 36°C.

circa) poi decuocere con la panna precedentemente riscaldata in microonde a 85°. Successivamente versare il composto sul cioccolato tritato, emulsionare il tutto e infine aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 12ore e

dobla tart

INGREDIENTI PREPARAZIONE

DOBLA predisporre una tart di cioccolato DOBLA del diametro di 7cm

750g

pasta frolla alla nocciola

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
-------------	--------------

TOP FROLLA	1400g miscelare tutti gli ingredienti insieme
burro 82% m.g.	375g tirare a 3 mm e cuocere a dischetti da 6cm a 170 gradi per 10 minuti
uova intere	225g
DELINOISETTE	300g

crema inglese per bavarese

INGREDIENTI PREPARAZIONE

latte fresco intero	250g	in un pentolino a doppio fondo portare a ebollizione il latte insieme alla
panna	250g	panna; a parte mescolare i tuorli con lo zucchero e i semi del baccello di
tuorlo d'uovo	100g	vaniglia poi versare il tutto nel latte bollente. Cuocere fino a 82°C gradi
zucchero		mescolando con una marisa senza far incorporare bolle d'aria. Togliere dal
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	5g	fuoco e raffreddare in abbattitore con pellicola a contatto.

Composizione finale

Comporre il dolce seguendo l'ordine qui sotto riportato:

- Glassa al caramello
- Bavarese al pralinato
- Tartella in cioccolato Dobla

- Composta di pere e vaniglia
- Biscuit caramello, vaniglia e noci pecan
- Base di pasta frolla alla nocciola

Aggiungi Wavy 3D square Dark e cup dark 7cm di Dobla



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE MALIZIA

CAMPIONE DEL MONDO E MEMBRO RELAIS DESSERTS INTERNATIONAL