



100% PECAN

👤 Livello avanzato

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
noci Pecan

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
100g saranno arrivati a temperatura e la panna sarà ben calda, spegnere la
1 fiamma del caramello e decuocere con il burro, mescolando delicatamente.
5g 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
30g 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

480g Caramellare a secco lo zucchero semolato fino a 175°C poi inserire in una
30g volta sola le noci pecan precedentemente riscaldate a 80°C per evitare di
1,5 raffreddare eccessivamente il caramello. Aggiungere anche il baccello di
2g 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

300g Versare la crema inglese a 82°C sul pralinato e la gelatina precedentemente
200g reidratata ed emulsionare bene con un mixer. Lasciare raffreddare
6g in abbattitore coperta con la pellicola e a 35°C alleggerire il tutto con la
30g 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

300g 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
1

glassa al caramello

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

750g in un pentolino a doppio fondo caramellare a secco lo zucchero semolato
600g insieme allo sciroppo di glucosio. Cuocere fino a un color nocciola (170°C
900g circa) poi decuocere con la panna precedentemente riscaldata in microonde
350g a 85°. Successivamente versare il composto sul cioccolato tritato,
45g emulsionare il tutto e infine aggiungere la gelatina precedentemente
225g reidratata. Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 12ore e
all'occorrenza scaldare delicatamente al microonde a 34°- 36°C.

dobla tart

INGREDIENTI

DOBLA

PREPARAZIONE

predisporre una tart di cioccolato DOBLA del diametro di 7cm

pasta frolla alla nocciola

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

DELINOISETTE

PREPARAZIONE

1400g miscelare tutti gli ingredienti insieme
375g tirare a 3 mm e cuocere a dischetti da 6cm a 170 gradi per 10 minuti
225g
300g

crema inglese per bavarese

INGREDIENTI

latte fresco intero

panna

tuorlo d'uovo

zucchero

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

250g in un pentolino a doppio fondo portare a ebollizione il latte insieme alla
250g panna; a parte mescolare i tuorli con lo zucchero e i semi del baccello di
100g vaniglia poi versare il tutto nel latte bollente. Cuocere fino a 82°C gradi
50g mescolando con una marisa senza far incorporare bolle d'aria. Togliere dal
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