



GIRELLA

chef Livello base

MONOPORZIONE MODERNA

RICETTA BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova intere - T° ambiente

ZUCCHERO INVERTITO

PREPARAZIONE

1.000g Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti ad alta velocità .

1.300g Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo

120g spessore di mezzo centimetro, quindi cuocere per 6-7 minuti a 220-230°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione.

Porre in frigorifero, fino al momento dell'utilizzo.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

INGREDIENTI

latte intero

yogurt magro

panna 35% m.g.

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

Scorze di limone grattugiate

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

230 g Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e JOYPASTE

120g VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON, quindi miscelare con frusta.

100g Versare la miscela ottenuta sul SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO, emulsionando con mixer ad immersione.

8g Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine inserire lo yogurt.

335g Si otterrà una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.

5g

20g

FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g. - morbido

uova intere

PREPARAZIONE

- 1.000 g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere una struttura omogenea.
- 300g Porre in frigorifero per almeno un'ora.
- Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 1 mm e stampare dei dischi di diametro 9 cm.
- Cuocere su tappetini microforati a 160-165°C in forno ventilato per 12-15 minuti, fino a completa doratura.

GLASSA AI CORNFLAKES

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

BURRO DI CACAO

Olio di arachidi

cornflakes sbriciolati e setacciati

Colore liposolubile giallo uovo

PREPARAZIONE

- 700 g Prendere il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO precedentemente sciolto ed il BURRO DI CACAO fuso ed unirli all'olio.
- 140g Emulsionare bene con l'aiuto di un mixer ad immersione ed aggiungere il colore liposolubile giallo continuando a mixare.
- 120g Incorporare i cornflakes sbriciolati e setacciati.
- q.b.g N.B. utilizzare la glassa scalinandola a 35°C.

CREMA ESOTICA

INGREDIENTI

albumi

zucchero semolato

purea di passion fruit

purea di mango

Arance grattugiate

SOVRANA

burro 82% m.g.

PREPARAZIONE

- 215 g Miscelare lo zucchero con SOVRANA, unire gli albumi, le scorze e le puree di frutta.
- 150g Cuocere in microonde a 82-85°C.
- 100g Raffreddare e a 50°C, unire il burro morbido e mixare molto bene.
- 10g Mettere in frigo per una notte.
- 15g
- 50g

Composizione finale

Prendere il biscuit, distribuire uno strato omogeneo di crema esotica sulla superficie ed arrotolarlo.

Porlo in abbattitore ed una volta freddo, tagliarlo in sezione di 4-5 cm, così da creare delle girelle.

Infilzare le girelle con uno stecco ed intingerle nella glassa ai cornflakes, fino a ricoprire interamente i bordi e successivamente adagiarle sul disco di frolla.

Con un sac à poche dressare un po' di crema esotica nel centro della girella.

Montare la namelaka in planetaria con foglia, e con un sac à poche con punta a stella coprire interamente la superficie del dolce con un ciuffo.