



GIRELLA

🏠 Livello base

MONOPORZIONE MODERNA

RICETTA BISCUIT

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova intere - T° ambiente

ZUCCHERO INVERTITO

1.000g

1.300g

120g

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

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

latte intero

yogurt magro

panna 35% m.g.

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

Scorze di limone grattugiate

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

230 g

120g

100g

8g

40g

335g

5g

20g

Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON, quindi miscelare con frusta.

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

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

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

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

FROLLA GLUTEN FREE

TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g. - morbido
uova intere

1.000 g
300g
150g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere una struttura omogenea.
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

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

BURRO DI CACAO

Olio di arachidi
cornflakes sbriciolati e setacciati
Colore liposolubile giallo uovo

700 g
60g
140g
120g
q.b.g

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

CREMA ESOTICA

albumi
zucchero semolato
purea di passion fruit
purea di mango
Arance grattugiate
SOVRANA
burro 82% m.g.

215 g
215g
150g
100g
10g
15g
50g

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

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.



Extraordinary
made simple.