

GIRELLA

Livello base

MONOPORZIONE MODERNA

RICETTA BISCUIT

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	1.000g
uova intere - T° ambiente	1.300g
ZUCCHERO INVERTITO	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, ?no al momento dell'utilizzo.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

latte intero	230 g
yogurt magro	120g
panna 35% m.g.	100g
GLUCOSIO	8g
LILLY NEUTRO	40g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	335g
Scorze di limone grattugiate	5g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	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.

FROLLA GLUTEN FREE

TOP FROLLA GLUTEN FREE	1.000 g
burro 82% m.g. - morbido	300g
uova intere	150g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, ?no 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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

GLASSA AI CORNFLAKES

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	700 g
BURRO DI CACAO	60g
Olio di arachidi	140g
corn?akes sbriciolati e setacciati	120g
Colore liposolubile giallo uovo	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 corn?akes sbriciolati e setacciati.
N.B. utilizzare la glassa scaldandola a 35°C.

CREMA ESOTICA

albumi	215 g
zucchero semolato	215g
purea di passion fruit	150g
purea di mango	100g
Arance grattugiate	10g
SOVRANA	15g
burro 82% m.g.	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, ditribuire uno strato omogeneo di crema esotica sulla superficie ed arrotolarlo.
Porlo in abbattitore ed una volta freddo, tagliarlo in sezione di 4-5 cm, cosi 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.