

LIFE

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Mirko Scarani

Pasticciere

FINANCIER ALLA MANDORLA

AVOLETTA	550g
VIGOR BAKING	4g
farina "debole"	50g
amido di mais	50g
albume	370g
burro 82% m.g. - fuso	120g

- Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
- Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Stendere all'interno di una placca microforata 60cm x 40cm foderata con carta forno, cuocere a 180°c per 12 min.
- Lasciar raffreddare e stampare dei dischetti.

CREMOSO AL PISTACCHIO

panna 35% m.g.	400g
zucchero semolato	30g
tuorlo d'uovo	67g
LILLY NEUTRO	20g
JOYPASTE PISTACCHIO PURA	75g
sale	1.5g

- Far bollire la panna e in un recipiente a parte, miscelare tuorlo e zucchero con una frusta.
- Versare sopra la panna bollente e portare a 82-84°C, ricondandosi di mescolare spesso la massa per evitare la coagulazione della crema.
- Inserire il LILLY NEUTRO e mischiare con una frusta, successivamente inserire la JOYPASTE PISTACCHIO 100% ed il sale ed emulsionare con un mixer ad immersione.
- Versare negli stampi per realizzare l'inserto e porre in abbattitore fino ad indurimento e smodellare dagli stampi.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	200g
panna 35% m.g. - 1	40g
acqua - 1	60g
panna 35% m.g. - 2	240g
LILLY NEUTRO	50g
acqua - 2	50g

-Fondere il cioccolato a 45°C.
-Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
-Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
-A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
-Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

MASSA A SPRUZZO GRIGIA

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	100g
BURRO DI CACAO	100g
burro di cacao colorato - nero	qb

- Sciogliere il cioccolato bianco e il burro di cacao a 45°C.
- Aggiungere alcune gocce di burro di cacao nero, fino al raggiungimento del colore desiderato.

CRUMBLE AL CACAO

farina "debole"	90g
FARINA DI NOCCIOLE	100g
burro 82% m.g.	100g
zucchero di canna	100g
CACAO IN POLVERE	10g

- miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per alcuni minuti.
- stendere il crumble sulla teglia con forosil e cuocere a 160°C per 10/12 min.

COULIS

purea di amarena	500g
gelatina animale	5g
zucchero semolato	100g
succo di limone	1

- Portare tutto a bollore.

COMPOSIZIONE FINALE

- Versare nello stampo "zen" (cod. PX4301), di pavoni, la mousse al cioccolato bianco fino ad arriavre a metà stampo.
- Inserire il cremoso al pistacchio congelato e il dischetto di financier alla mandorla e coprire con un altro strato di mousse al cioccolato bianco.
- Porre lo stampo in abbattitore fino al completo congelamento della monoporzione.
- estarrre il dessert dallo stampo.
- Spruzzare, con l'aiuto di un aerografo, la massa di cacao grigia sulla monoporzione ancora congelata.
- realizzare degli schizzi di burro di cacao nero aiutandosi con uno spazzolino da denti.
- Decorare il piatto con il coulis di amarene e posizionare il crumble al cacao con l'aiuto di un coppapasta per mantere la forma tonda.
- Adagiare sopra il crumble la monoporzione ancora congelata.
- decorare con una fogliolina di menta.
- lasciar scongelare in frigorifero e servire.

irca GROUP
Extraordinary made simple.