

LIFE

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:
Mirko Scarani
Pasticciere

FINANCIER ALLA MANDORLA

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina "debole"

amido di mais

albume

burro 82% m.g. - fuso

550g

4g

50g

50g

370g

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.

zucchero semolato

tuorlo d'uovo

LILLY NEUTRO

JOYPASTE PISTACCHIO PURA

sale

400g

30g

67g

20g

75g

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'inserito e porre in abbattitore fino ad indurimento e smodellare dagli stampi.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

panna 35% m.g. - 1

acqua - 1

panna 35% m.g. - 2

LILLY NEUTRO

acqua - 2

200g -Fondere il cioccolato a 45°C.
40g -Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
60g -Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta
240g o mixer ad immersione creando una ganache fluida.
50g -A parte semi montare la panna (2) con LILLY
50g 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

BURRO DI CACAO

burro di cacao colorato - nero

100g - Sciogliere il cioccolato bianco e il burro di cacao a
100g 45°C.
qb - Aggiungere alcune gocce di burro di cacao nero, fino
al raggiungimento del colore desiderato.

CRUMBLE AL CACAO

farina "debole"

FARINA DI NOCCIOLE

burro 82% m.g.

zucchero di canna

CACAO IN POLVERE

90g - miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia
100g per alcuni minuti.
100g - stendere il crumble sulla teglia con forosil e cuocere a
100g 160°C per 10/12 min.
10g

COULIS

purea di amarena

gelatina animale

zucchero semolato

succo di limone

500g - Portare tutto a bollore.
5g
100g
1



Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

- Versare nello stampo "zen" (cod. PX4301), di pavoni, la mousse al cioccolato bianco fino ad arrivare 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.
- estrarre 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 mantenere la forma tonda.
- Adagiare sopra il crumble la monoporzione ancora congelata.
- decorare con una fogliolina di menta.
- lasciar scongelare in frigorifero e servire.