



CUORE DI PERA E CIOCCOLATO

👤 Livello base

TORTA MODERNA

MOUSSE AL CIOCCOLATO

LILLY CIOCCOLATO

panna 35% m.g.
acqua

200g
1.000g
300g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta, fino ad ottenere una struttura morbida.

CREMOSO ALLA PERA

uova intere
zucchero
acqua - (1)
latte intero

JOYPASTE PERA

acqua - (2)

LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR PERA

300g
200g
120g
100g
120-140g
90g
100g
300g

Miscelare con una frusta uova, zucchero, acqua (1) e latte.

Scaldare in microonde e portare a 82-83°C. (CREMA INGLESE)

Unire la JOYPASTE PERA ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.

Idratare mescolando con una frusta il LILLY NEUTRO con l'acqua (2) ed unire il composto così ottenuto alla crema inglese.

Aggiungere FRUTTIDOR PERA, miscelare e mettere in frigorifero per almeno 3 ore.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

BISCUIT AL CIOCCOLATO

SFRULLA CHOC

uova - T° ambiente

1.000g

1200g

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e montare con la frusta alla massima velocità per 7-8 minuti.

In una teglia 60x40 cm con carta da forno stendere 450 g circa di pasta montata.

Cuocere a 210-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termo ventilato per 5-7 minuti.

Lasciar raffreddare per qualche minuto.

Prendere il biscuit e cappare dei cuori della dimensione leggermente più piccola dello stampo in cui costruire il dolce.

Coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

BAGNA AL CIOCCOLATO

JOYTOPPING CIOCCOLATO

acqua

1000g

500g

Aggiungere JOYTOPPING CIOCCOLATO all'acqua calda e miscelare.

NB. è possibile aggiungere alla miscela 20 g di Rhum.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo in silicone a forma di cuore con la mousse alla cioccolato, posizionare il biscuit cappato precedentemente a misura e bagnarlo leggermente con la bagna.

Dressare con sac à poche uno strato di cremoso alla pera e seguire con un ulteriore strato di mousse al cioccolato.

Chiudere con dell'altro biscuit precedentemente cosperso da un sottile strato di PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL.

Bagnare leggermente e successivamente mettere in abbattitore.

Sformare dallo stampo, spruzzare il dolce ancora congelato con spray velvet rosso.

Con un conetto di carta forno, dressare delle piccole gocce di BLITZ ICE sulla superficie del dolce, così da dare l'effetto "rugiada".



Extraordinary
made simple.