

NEW-AGE SAVARIN

☐ Livello intermedio

TORTA MODERNA AL PISTACCHIO E CILIEGIA

CRUMBLE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

AMERICAN COOKIES
burro 82% m.g. - morbido
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

PREPARAZIONE

500g Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità fino ad 175g ottenere un impasto non omogeneo, "sbriciolato".

50g Riempire gli stampi di silicone a uno spessore di circa 1 cm. Cuocere a 160°C per 12-15 minuti circa.

VICTORIA SPONGE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova intere - a temperatura ambiente burro 82% m.g. - morbido miele

PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti. 300g Stendere la montata su una teglia con carta da forno, ad una altezza di 1 cm.

200g Cuocere per un breve periodo a 180-200°C con la valvola chiusa.

40g Una volta freddo, tagliare a misura del savarin.

MOUSSE ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO 200g
JOYPASTE AMARENA 100g

200g

1000g PREPARAZIONE

Miscelare acqua, LILLY NEUTRO e JOYPASTE. Unire alla panna miscelando delicatamente.

Composizione finale

Riempire per metà lo stampo savarin con la mousse, inserire un disco di victoria sponge, aggiungere altra mousse e chiudere con altro victoria sponge. Porre in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare il savarin, spruzzarlo con del burro di cacao effetto velluto rosso e giallo, quindi adagiarlo sul fondo di crumble al pistacchio. Riempire il centro del savarin il FRUTTIDOR.



RICETTA CREATA DA: FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE