



# NEW-AGE SAVARIN

chef 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

JOYPASTE AMARENA

acqua

panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

200g Miscelare acqua, LILLY NEUTRO e JOYPASTE.

100g Unire alla panna miscelando delicatamente.

200g

1000g

## 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