

NEW-AGE SAVARIN

Livello intermedio

TORTA MODERNA AL PISTACCHIO E CILIEGIA



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi

Chef Executive, Pasticciere e Cioccolatiere

CRUMBLE AL PISTACCHIO

AMERICAN COOKIES	500g
burro 82% m.g. - morbido	175g
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME	50g

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità fino ad ottenere un impasto non omogeneo, “sbriciolato”.
Riempire gli stampi di silicone a uno spessore di circa 1 cm.
Cuocere a 160°C per 12-15 minuti circa.

VICTORIA SPONGE

IRCA GENOISE	500g
uova intere - a temperatura ambiente	300g
burro 82% m.g. - morbido	200g
miele	40g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.
Stendere la montata su una teglia con carta da forno, ad una altezza di 1 cm.
Cuocere per un breve periodo a 180-200°C con la valvola chiusa.
Una volta freddo, tagliare a misura del savarin.

MOUSSE ALLA CILIEGIA

LILLY NEUTRO	200g
JOYPASTE AMARENA	100g
acqua	200g
panna 35% m.g.	1000g

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

irca GROUP

Extraordinary made simple.

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.