



# 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

burro 82% m.g. - morbido

JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

500g

175g

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

uova intere - a temperatura ambiente

burro 82% m.g. - morbido

miele

500g

300g

200g

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

JOYPASTE AMARENA

acqua

panna 35% m.g.

200g

100g

200g

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.



Extraordinary  
made simple.