



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 ottenere un impasto non omogeneo, "sbriciolato".
- 175g
- 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