

SACHER WHITE

Livello intermedio

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO BIANCO, RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA.

BISCOTTO SACHER BIANCO

ALICE'S CAKE	1000g
burro 82% m.g. - da montare con ALICE'S CAKE	500g
acqua - da montare con ALICE'S CAKE	400g
farina di mandorle - da montare con ALICE'S CAKE	300g
burro 82% m.g. - per la ganache	100g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	200g

Realizzare una ganache con il cioccolato ed il burro.
In planetaria, montare con foglia tutti gli ingredienti a bassa velocità per 5 minuti.
Alla fine incorporare la ganache di cioccolato bianco.
Stendere l'impasto su foglio di carta forno e cuocere a 180/190 C° per 15 minuti circa.

GELIFICATO AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE - tiepido	500g
acqua	125g
LILLY NEUTRO	125g

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e frullare con un frullatore a immerisone.
Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - fuso a 45 C°	600g
panna 35% m.g. - per la ganche	300g
panna 35% m.g. - da montare	700g
acqua	70g
LILLY NEUTRO	70g

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.
Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato congelato, chiudere con altra mousse e uno strato di biscotto sacher bianco.
Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.
Sformare dallo stampo, ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO BIANCO.
Decorare la monoporzione con una CHOCOLATE RASPBERRY DOBLA e della SCAGLIETTA WHITE.