

NASTRO

Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

PAN DI SPAGNA AL CACAO

SFRULLA CHOC	500g
uova intere - tiepide	300g
acqua	50g
burro 82% m.g. - cremoso	100g

Montare SFRULLA CHOC, uova ed acqua in planetaria per 6-8 minuti. Aggiungere il burro , ed incorporarlo delicatamente. Depositare la pasta negli stampi ingrassati ed infarinati. Cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti

GELATINA ALLA CILIEGIA

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA - frullato	200g
Acqua calda	30g
Lilly neutro	30g

Scaldare in microonde l'acqua , scioglierci il LILLY NEUTRO con una frusta e terminare con il FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA frullato.

MOUSSE AL CIOCCOLATO 58%

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 58% - sciolto 45°C	550g
panna 35% m.g. - tiepida	300g
panna 35% m.g.	700g
LILLY NEUTRO	60g
acqua fredda	60g

Sciogliere il cioccolato a microonde a 45 gradi , aggiungere la prima parte di panna intiepidita e creare una ganache .
Semi-montare la panna con il lilly neutro e l'acqua . Quando la ganache è a circa 40 gradi aggiungere la panna «stabilizzata» e miscelare senza smontare il composto .

irca GROUP
Extraordinary made simple.

PANNA ALLA VANIGLIA

panna 35% m.g. - fredda	500g
LILLY NEUTRO	50g
acqua fredda	50g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	20g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta.

COMPOSIZIONE FINALE

Coppare un disco di pan di spagna al cacao e posizionarlo sul fondo nella cup DOBLA TEAR DROPE BAMBOO DARK , colare una parte di mousse al cioccolato ed abbattere per qualche minuto, poi colare la gelatina alla ciliegia rossa e terminare senza arrivare a bordo con altra mousse al cioccolato. Abbattere di nuovo .
Dressare con sac à poche e con bocchetta liscia la panna stabilizzata alla vaniglia.
Decorare con CHERRY DOBLA e scaglie d'oro.