



CHOCOLATE ROLLER

👤 Livello intermedio

MONOPORZIONE AMARENA E PISTACCHIO



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

BISCUIT

SFRULLA

uova
acqua tiepida

335g
200g
70g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.
Depositare la massa montata in tortiere previamente ben ingrassate ed infarinate.
Cuocere a 180-190° forno statico per 20-30 minuti.

MOUSSE AL PISTACCHIO

CHOCOCREAM PISTACCHIO

panna 35% m.g. - (1) liquida
panna 35% m.g. - (2) semi montata
LILLY NEUTRO
acqua

350g
225g
450g
75g
75g

Scaldare il CHOCOCREAM PISTACCHIO a 40°C ed aggiungerlo alla panna (1) liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.
Incorporare la panna (2) precedentemente montata insieme con LILLY NEUTRO ed acqua ed aggiungerla in 2 volte alla ganache al pistacchio.

GELATINA ALL'AMARENA

FRUTTIDOR AMARENA - Frullato
LILLY NEUTRO
acqua tiepida

200g
30g
30g

Scaldare l'acqua al microonde, aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.
Terminare aggiungendo il FRUTTIDOR AMARENA precedentemente frullato.
Colare negli stampi di silicone (SF164) e mettere in abbattitore fino a completo congelamento.



Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Creare un disco di pan di spagna 4,5 cm di diametro e 2 cm di altezza ed inserirlo all'interno della cup DOBLA RING FINE STRIPE WHITE/DARK.

Appoggiare al centro del pan di spagna 2 o 3 amarene intere e poi colare con un sac à poche la mousse al pistacchio fino a bordo della cup ed abbattere.

Appoggiare sulla superficie del cilindro un dischetto di cioccolato rosso temperato e appoggiare al centro la gelatina all'amarena precedentemente lucidata con BLITZ.

Decorare con CURVY HEART GREEN DOBLA.



Extraordinary
made simple.