



CHOCOLATE ROLLER

👤 Livello intermedio

MONOPORZIONE AMARENA E PISTACCHIO

BISCUIT

INGREDIENTI

SFRULLA

uova

acqua tiepida

PREPARAZIONE

335g Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.

200g Depositare la massa montata in tortiere previamente ben ingrassate ed infarinate.

70g Cuocere a 180-190° forno statico per 20-30 minuti.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO

panna 35% m.g. - (1) liquida

panna 35% m.g. - (2) semi montata

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

350g Scaladare il CHOCOCREAM PISTACCHIO a 40°C ed aggiungerlo alla panna (1)

225g liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

450g Incorporare la panna (2) precedentemente montata insieme con LILLY

75g NEUTRO ed acqua ed aggiungerla in 2 volte alla ganache al pistacchio.

75g

GELATINA ALL'AMARENA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR AMARENA - Frullato

LILLY NEUTRO

acqua tiepida

PREPARAZIONE

200g Scaldare l'acqua al microonde, aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.

30g Terminare aggiungendo il FRUTTIDOR AMARENA precedentemente frullato. Colare negli stampi di silicone (SF164) e mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

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.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE