

FLOWER POT PERA E CANNELLA

Livello avanzato

MONOPORZIONE IN VASETTO DI CIOCCOLATO CON SFOGLIA, MOUSSE ALLA CANNELLA E PERA POCHÉE

MOUSSE ALLA CANNELLA

panna	500g
LILLY NEUTRO	100g
latte	100g
JOYPASTE CANNELLA	40g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta.
Colare in un sac à poche con bocchetta liscia.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

PASTA SFOGLIA

GRANSFOGLIA	1000g
acqua	450g
FRUTTIDOR PERA	qb

Impastare per 5-10 minuti fino ad ottenere una "pastella" liscia e vellutata.
Porre in frigorifero per 1 ora.
Spianare ad uno spessore di circa 1-2 cm dando una forma rettangolare.
Porre su una metà della "pastella" 700g di burro "tecnico" platte tolto dal frigorifero circa 2 ore prima.
Coprire il burro con l'altra metà della "pastella" e sigillare bene i bordi.
Spianare uniformemente riportando la sfoglia ad una forma rettangolare e ad uno spessore di circa 2 cm, quindi piegare a 3.
Senza dare alcun riposo, stendere di nuovo la sfoglia e piegare a 4.
Coprire con un foglio di plastica per evitare essiccazioni e riporre in frigorifero per almeno 1 ora, quindi ripetere una piegatura a 3 ed una a 4.
Coprire con un foglio di plastica e lasciare riposare in frigorifero per almeno 1 ora.
Stendere la sfoglia allo spessore di circa 2-4 mm, aggiungere uno strato sottile di FRUTTIDOR PERA, piegare a metà la sfoglia e spianare nuovamente ad uno spessore finale di circa 2-4 mm.
Tagliare in piccoli cerchi, disporre tra due tappetini di silicone microforato e cuocere a 180°C fino a colorazione.
Durante la cottura è possibile spolverizzare con dello zucchero a velo per caramellare la sfoglia.

FIORENTINA ALLE NOCCIOLE

FLOMIX	600g
GRANELLA DI NOCCIOLA	300g

Mischiare insieme gli ingredienti e mettere su teglia rivestita di carta da forno.
Cuocere a 180°C per 7-10 minuti o fino a doratura.
Quando la fiorentina alle nocciole è ancora calda, ricavare delle piccole cialde a forma di anello utilizzando due coppapasta di diametro differente.
Lasciar raffreddare a temperatura ambiente.

PERA POCHÉE

vino rosso Cabernet	700g	Pelare le pere lasciando intatto il picciolo.
zucchero di canna	150g	Portare a bollore il vino con lo zucchero e le
JOYPASTE CANNELLA	20g	JOYPASTE, quindi ridurre a fuoco basso.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	5g	Aggiungere le pere e cuocere fino a che non
pere piccole	6-8	diventano tenere, avendo cura di girarle ogni 5 minuti in modo tale da ottenere un colore uniforme.
		Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare le pere nel loro liquido.
		Porre in frigorifero fino all'utilizzo.

FINITURA

DELICRISP	qb	Utilizzare DELICRISP nella fase di composizione finale, come descritto di seguito.

COMPOSIZIONE FINALE

Rimuovere una pera dal liquido e asciugarla.
Disporre un disco di pasta sfoglia sul fondo del DOBLA FLOWER POT e coprire con uno strato di mousse alla cannella.
Ripetere l’operazione di stratificazione fino ad arrivare al bordo del vasetto con la mousse.
Cospargere con uno strato di DELICRISP e coprire con un anello di fiorentina alle nocciole.
Posizionare la pera cotta al centro dell’anello premendo leggermente.
Decorare con DOBLA STAR ANICE e DOBLA CHOCOLATE HAZELNUT IN SHELL.