



TEARDROP TROPICAL HAZELNUT

👤 Livello avanzato

Monoporzione nocciola, passion fruit e mango



RICETTA CREATA DA:
Oriol Portabella
Pasticciere

CRUMBLE ALLA NOCCIOLA

burro 82% m.g. - freddo
zucchero grezzo di canna
FARINA DI NOCCIOLE
farina per frolla
sale fino

150g
150g
150g
150g
1g

Mescolare le polveri e incorporare il burro freddo tagliato a cubetti fino a ottenere una consistenza sbriciolata.
Versare il composto su una teglia e cuocere a 150°C per circa 18 minuti.

CREMA PRALINATA ALLE NOCCIOLE

latte fresco intero
panna 35% m.g.
zucchero semolato
LILLY NEUTRO
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

100g
350g
350g
20g
350g

Riscaldare il latte, la panna, lo zucchero e aggiungere LILLY NEUTRO.
Aggiungere JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM ed emulsionare con mixer ad immersione.

MOUSSE AL PASSION FRUIT

panna 35% m.g.
polpa di passion fruit
LILLY PASSION FRUIT

500g
150g
100g

Mescolare la purea di passion fruit con il LILLY PASSION FRUIT facendo attenzione a non formare grumi.
Incorporare la panna liquida e montare in planetaria. Una parte del composto andrà utilizzata subito per farcire la monoporzione, la restante dovrà essere riposta in frigorifero a rassodare e utilizzata successivamente per la finitura esterna.

FARCITURA LUCIDA AL MANGO

FRUTTIDOR MANGO
MIRROR NEUTRAL

200g
20g

Mescolare FRUTTIDOR MANGO con MIRROR NEUTRAL.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire il fondo del teardrop con il crumble alla nocciola.

Farcire fino a pochi mm dal bordo con uno strato di crema pralinata alle nocciole e uno di mousse al passion fruit. Mettere in abbattitore.

Terminare con uno strato di farcitura lucida al mango e con un giro di mousse al passion fruit (fredda di frigorifero) lungo i bordi della monoporzione.

Decorare con DOBLA WHITE FLOWER ed un pezzetto di crumble.



Extraordinary
made simple.