

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	150g
zucchero grezzo di canna	150g
FARINA DI NOCCIOLE	150g
farina per frolla	150g
sale fino	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 150ºC per circa 18 minuti.

CREMA PRALINATA ALLE NOCCIOLE

latte fresco intero	100g
panna 35% m.g.	350g
zucchero semolato	350g
LILLY NEUTRO	20g
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	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.	500g
polpa di passion fruit	150g
LILLY PASSION FRUIT	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	200g
MIRROR NEUTRAL	20g

Mescolare FRUTTIDOR MANGO con MIRROR NEUTRAL.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

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.