



TEARDROP - CHOCOLATE PEAR

👤 Livello avanzato

Monoporzione gianduia, caramello e pera



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella
Pasticciere

BISCUIT

IRCA GENOISE

uova intere

400g

400g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti.

Versare il composto in una teglia 40x60 cm con carta da forno, lisciare e cuocere a 200°C per circa 6-8 minuti.

MOUSSE GIANDUIA

tuorlo d'uovo

uova intere

zucchero semolato

acqua

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO

BIANCO

JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

panna 35% m.g. - semi montata

320g

210g

320g

90g

275g

445g

225g

1065g

Montare in planetaria con frusta i tuorli e le uova.

A parte cuocere lo zucchero e l'acqua a 121°C e aggiungerli a filo alla montata, così da ottenere una pâte à bombe. Continuare a montare e quando il composto sarà tiepido aggiungere LILLY NEUTRO.

Mescolare circa 1/3 della panna semi-montata con il JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM ed il NOCCIOLATO BIANCO precedentemente fuso a 45°C e miscelare.

Aggiungere il composto alla pâte à bombe miscelando delicatamente.

Aggiungere la restante panna semimontata.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

FARCITURA LUCIDA ALLA PERA

FRUTTIDOR PERA
MIRROR NEUTRAL

200g Miscelare i due ingredienti.
20g

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella base del teardrop un disco di biscuit.
Dressare la farcitura al caramello creando un sottile strato.
Farcire la monoporzione con la mousse gianduia.
Terminare con un abbondante strato di farcitura lucida alla pera.
Decorare con metà nocciola tostata e DOBLA FLOWER DARK.



Extraordinary
made simple.