



TEARDROP - CHOCOLATE PEAR

chef Livello avanzato

Monoporzione gianduia, caramello e pera

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova intere

PREPARAZIONE

400g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti.

400g Versare il composto in una teglia 40x60 cm con carta da forno, lasciare e cuocere a 200°C per circa 6-8 minuti.

MOUSSE GIANDUIA

INGREDIENTI

tuorlo d'uovo

uova intere

zucchero semolato

acqua

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO

JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

panna 35% m.g. - semi montata

PREPARAZIONE

320g Montare in planetaria con frusta i tuorli e le uova.

210g A parte cuocere lo zucchero e l'acqua a 121°C e aggiungerli a filo alla montata,

320g così da ottenere una pate à bombe. Continuare a montare e quando il

90g composto sarà tiepido aggiungere LILLY NEUTRO.

275g Mescolare circa 1/3 della panna semi-montata con il JOYPASTE NOCCIOLA

445g PREMIUM ed il NOCCIOLATO BIANCO precedentemente fuso a 45°C e miscelare.

225g Aggiungere il composto alla pâte à bombe miscelando delicatamente.

1065g Aggiungere la restante panna semimontata.

FARCITURA LUCIDA ALLA PERA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA

MIRROR NEUTRAL

PREPARAZIONE

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 nocciole tostata e DOBLA FLOWER DARK.



RICETTA CREATA DA:

ORIOL PORTABELLA

PASTICCiere