

TEARDROP - CHOCOLATE PEAR

Livello avanzato

Monoporzione gianduia, caramello e pera



RICETTA CREATA DA:

Oriol Portabella

Pasticciere

BISCUIT

IRCA GENOISE	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 200ºC per circa 6-8 minuti.
uova intere	400g	

MOUSSE GIANDUIA

tuorlo d'uovo	320g	Montare in planetaria con frusta i tuorli e le uova. A parte cuocere lo zucchero e l'acqua a 121ºC e aggiungerli a filo alla montata, così da ottenere una pate 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 45ºC e miscelare. Aggiungere il composto alla pâte à bombe miscelando delicatamente. Aggiungere la restante panna semimontata.
uova intere	210g	
zucchero semolato	320g	
acqua	90g	
LILLY NEUTRO	275g	
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	445g	
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	225g	
panna 35% m.g. - semi montata	1065g	

FARCITURA LUCIDA ALLA PERA

FRUTTIDOR PERA	200g	Miscelare i due ingredienti.
MIRROR NEUTRAL	20g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

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 abbondande strato di farcitura lucida alla pera.
Decorare con metà nocciola tostata e DOBLA FLOWER DARK.