

PETIT GATEAUX: CHEESECAKE

Livello avanzato

MONOPORZIONE RIVISITATA DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA

PASTA FROLLA AL CACAO

TOP FROLLA	1000g	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media velocità fino ad ottenere una massa omogenea. Far riposare la frolla coperta in frigorifero per 2 ore. Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare delle tartellette da 8cm di diametro e cuocere a 165C° per 12-15min.
burro 82% m.g.	350g	
zucchero	120g	
uova	180g	
CACAO IN POLVERE	80g	

INSERTO CROCCANTE AL CARAMELLO

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE - fuso a 30°C	60g	Miscelare gli ingredienti. Riempire per 1/3 il fondo della tartelletta.
PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	140g	

GELIFICATO AL MIRTILLO

FRUTTIDOR MIRTILLO - tiepido	500g	Miscelare gli ingredienti con l'aiuto di una frusta. Conservare in sac a poche
acqua - a temperatura ambiente	125g	
LILLY NEUTRO	125g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

NAMELAKA AL MASCARPONE

latte 3.5% m.g.	400g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	10g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	670g
panna 35% m.g.	700g
LILLY NEUTRO	100g
Mascarpone	240g

Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e miscelare con frusta.
Versare il liquido sul cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.
Sempre emulsionando aggiungere il mascarpone e in seguito la panna.
Quando gli ingredienti saranno completamente emulsionati, riporre la namelaka in frigorifero per una notte.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire il fondo della tartelletta con uno strato di gelificato al mirtillo rendendolo liscio con l'aiuto di una spatola.
Montare la namelaka in planetaria con foglia a media velocità per 5 min circa.
Decorare il dolce con ciuffi di namelaka.
Decorare con CHOCOLATE BLUEBERRY e SPIRAL DARK DOBLA.

irca GROUP
Extraordinary made simple.