



VIAGGIO NEL MONDO - SPICY

FONDENTE

👨🍳 Livello intermedio

Un viaggio nel mondo attraverso i sapori audaci del Messico: torta al cioccolato fondente con un tocco di peperoncino e caramello, abbinato al gusto del passion fruit

Colorglaze: brilla come se il mondo ti stesse guardando



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
Pasticciere

PASTA FROLLA AL CACAO

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

AVOLETTA

CACAO IN POLVERE

650g impastare in planetaria con foglia top frolla, cacao,
188g avoletta e burro, infine aggiungere le uova
115g stendere a 3 mm circa in sfogliatrice, riposare in
150g frigorifero
50g cappare con un disco diametro 16 cm
cuocere tra due tappetini microforati a 170 gradi per 15
minuti circa, raffreddare

BROWNIE CROCCANTE AI TACOS

IRCA BROWNIES CHOC

burro 82% m.g.

acqua

Tacos - SALATI FRANTUMATI

825g miscelare i primi 3 ingredienti insieme in planetaria
206g con foglia, disporre su una teglia 60x40cm, meglio
206g ancora se con tappetino in silicone con bordo di
qb altezza 8mm Silikomart
disporre i tacos frantumati sopra
cuocere in forno a 175 gradi per 10 minuti circa con
umidità iniziale
raffreddare, **cospargere con Pralin Delicrisp Noir e tagliare poi un disco diametro 14 cm**

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CARAMELLO TROPICALE PICCANTE

TOFFEE D'OR CARAMEL

FRUTTIDOR MANGO
peperoncino in polvere

100g
300g
1g

scaldare leggermente tutto insieme e mescolare con una marisa, versare nello stampo da inserto 14cm circa 140g di caramello
raffreddare, e prima che sia completamente congelato applicare il brownie direttamente a contatto, continuare ad abbattere in negativo

MOUSSE FONDENTE AL PASSION FRUIT

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA
FONDENTE 68%

panna - 1
purea di passion fruit - RAVIFRUIT
panna - 2

LILLY NEUTRO

acqua

200g
50g
130g
200
30g
30g

fare una ganache con i primi 3 ingredienti, semimontare la panna 2 con acqua e lilly neutro unire delicatamente, versare nello stampo la mousse e chiudere con caramello e brownie insieme
abbattere

GLASSA COLORGLAZE ROSSA

COLORGLAZE RED

qb

sformare la torta,
miscelare la glassa a freddo semplicemente con la marisa senza scaldarla
glassarla da congelata a -20 gradi e disporla sulla frolla cotta

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo aver utilizzato la glassa pronta all'uso Colorglaze, decorare con decori Dobra, frutta fresca esotica e peperoncino.

PER TRASFORMARE QUESTA TORTA IN MIGNON PROCEDI CON:

per uno stampo usa e getta 36cmx36cm

biscuit con irca genoise choc

pralin delicrisp dark con 5% di olio in aggiunta

900g di namelaka fondente al passion fruit

biscuit con irca genoise choc

650g di gelificato al mango

900g di namelaka fondente al passion fruit

color glaze red diluita e riscaldata a 50 gradi, spruzzandola con pistola del 3.0mm

tagliata a lira in cubetti 3cmx3cm



Extraordinary
made simple.