

# 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 | 650g | impastare in planetaria con foglia top frolla, cacao, avoletta e burrro, infine aggiungere le uova |
| burro 82% m.g. | 188g | |
| uova intere | 115g | stendere a 3 mm circa in sfogliatrice, riposare in frigorifero |
| AVOLETTA | 150g | coppare con un disco diametro 16 cm |
| CACAO IN POLVERE | 50g | cuocere tra due tappetini microforati a 170 gradi per 15 minuti circa, raffreddare |

## BROWNIE CROCCANTE AI TACOS

| | | |
|---|---|---|
| IRCA BROWNIES CHOC | 825g | miscelare i primi 3 ingredienti insieme in planetaria con foglia, disporre su una teglia 60x40cm, meglio ancora se con tappetino in silicone con bordo di altezza 8mm Silikomart |
| burro 82% m.g. | 206g | |
| acqua | 206g | |
| Tacos - SALATI FRANTUMATI | qb | disporre i tacos frantumati sopra<br>cuocere in forno a 175 gradi per 10 minuti circa con umidità iniziale<br>raffreddare, **cospargere con Pralin Delicrisp Noir e tagliare poi un disco diametro 14 cm** |

## CARAMELLO TROPICALE PICCANTE

| | | |
|---|---|---|
| TOFFEE D'OR CARAMEL | 100g | scaldare leggermente tutto insieme e mescolare con una marisa, versare nello stampo da inserto 14cm circa 140g di caramello<br>raffreddare, e prima che sia completamente congelato applicare il brownie direttamente a contatto, continuare ad abbattere in negativo |
| FRUTTIDOR MANGO | 300g | |
| peperoncino in polvere | 1g | |


irca GROUP

Extraordinary made simple.

## MOUSSE FONDENTE AL PASSION FRUIT

| | | |
|---|---|---|
| SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% | 200g | fare una ganache con i primi 3 ingredienti, |
| panna - 1 | 50g | semimontare la panna 2 con acqua e lilly neutro |
| purea di passion fruit - RAVIFRUIT | 130g | unire delicatamente, versare nello stampo la mousse e chiudere con caramello e brownie insieme |
| panna - 2 | 200 | abbattere |
| LILLY NEUTRO | 30g | |
| acqua | 30g | |

## GLASSA COLORGLAZE ROSSA

| | | |
|---|---|---|
| COLORGLAZE RED | qb | sformare la torta,<br>miscelare la glassa a freddo semplicemente con la marisa senza scaldarla<br>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 Dobla, 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