



VIAGGIO NEL MONDO - GOLDEN MASALA

👤 Livello avanzato

Un viaggio nel mondo attraverso i profumi speziati dell'India: torta con note di curcuma, zenzero e mango

Colorglaze: brilla come se il mondo ti stesse guardando



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

PASTA FROLLA ALLA CURCUMA

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

AVOLETTA

curcuma in polvere

700g

188g

115g

150g

5g

impastare in planetaria con foglia top frolla, curcuma, avoletta e burro, infine aggiungere le uova
stendere a 3 mm circa in sfogliatrice, riposare in frigorifero

coppare con un disco diametro 16 cm
cuocere tra due tappetini microforati a 170 gradi per 15 minuti circa, raffreddare

FINANCIER ALLO ZENZERO

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina

amido di riso

albumi

burro 82% m.g. - FUSO

Tutta Frutta Zenzero - Cesarin - TUTTA

FRUTTA SEMICANDITO

825g

6g

75g

75g

555g

180g

qb

miscelare le polveri

aggiungere prima gli albumi e poi il burro fuso, aggiungere lo zenzero semicandito

cuocere in una teglia 60cmx40cm per 10 minuti a 180 gradi

raffreddare, **cospargere con Pralin Delicrisp Blanc e tagliare poi un disco diametro 14 cm**

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELIFICATO MANGO E LIME

FRUTTIDOR MANGO

LILLY NEUTRO

acqua

Lime grattugiato

250g

40g

40g

qb

Miscelare tutto a caldo e versare negli stampi da inserto diametro 14 cm, circa 140 grammi appoggiare il financier ed abbattere tutto insieme

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO E RISO

RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%

panna - 1

Bevanda vegetale (soia o altro) - 1 RISO

panna - 2

LILLY NEUTRO

Bevanda vegetale (soia o altro) - 2 RISO

200g

40g

60g

240g

50g

50g

fare una ganache con panna e bevanda di riso calde mixate con il cioccolato semimontare la panna con lilly neutro e bevanda di riso, unire poi i due composti quando la ganache si abbassa sotto i 30 gradi versare nello stampo PAVONI, e chiudere con l'inserto congelato

GLASSA COLORGLAZE GIALLA

COLORGLAZE YELLOW

Composta di mango / passion fruit

Ravifruit

qb

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 decorare la parte centrale con RAVIFRUIT COMPOTE MANGO E PASSION FRUIT

COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary
made simple.