



# VIAGGIO NEL MONDO - GOLDEN MASALA

chef 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

## PASTA FROLLA ALLA CURCUMA

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

#### AVOLETTA

curcuma in polvere

### PREPARAZIONE

700g impastare in planetaria con foglia top frolla, curcuma, avoletta e burro,

188g infine aggiungere le uova

115g stendere a 3 mm circa in sfogliatrice, riposare in frigorifero

150g coppare con un disco diametro 16 cm

5g cuocere tra due tappetini microforati a 170 gradi per 15 minuti circa,  
raffreddare

## FINANCIER ALLO ZENZERO

---

### INGREDIENTI

#### AVOLETTA

#### VIGOR BAKING

farina

amido di riso

albumi

burro 82% m.g. - FUSO

Tutta Frutta Zenzero - Cesarin - TUTTA FRUTTA

SEMICANDITO

### PREPARAZIONE

825g miscelare le polveri

6g aggiungere prima gli albumi e poi il burro fuso, aggiungere lo zenzero

75g semicandito

75g cuocere in una teglia 60cmx40cm per 10 minuti a 180 gradi

555g raffreddare, **cospargere con Pralin Delicrisp Blanc e tagliare poi un disco**

180g **diametro 14 cm**

qb

## GELIFICATO MANGO E LIME

---

### INGREDIENTI

#### FRUTTIDOR MANGO

#### LILY NEUTRO

acqua

Lime grattugiato

### PREPARAZIONE

250g Miscelare tutto a caldo e versare negli stampi da inserto diametro 14 cm,

40g circa 140 grammi

40g appoggiare il financier ed abbattere tutto insieme

qb

## MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO E RISO

---

### INGREDIENTI

#### RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%

panna - 1

Bevanda vegetale (soia o altro) - 1 RISO

panna - 2

#### LILY NEUTRO

Bevanda vegetale (soia o altro) - 2 RISO

### PREPARAZIONE

200g fare una ganache con panna e bevanda di riso calde mixate con il cioccolato

40g semimontare la panna con lilly neutro e bevanda di riso, unire poi i due

60g composti quando la ganache si abbassa sotto i 30 gradi

240g versare nello stampo PAVONI, e chiudere con l'inserto congelato

50g

50g

## GLASSA COLORGLAZE GIALLA

---

### INGREDIENTI

#### COLORGLAZE YELLOW

Composta di mango / passion fruit Ravifruit

### PREPARAZIONE

qb sformare la torta,

qb 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.



**RICETTA CREATA DA:**

**DAVIDE LISTA**

**PASTICCIERE**