



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

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

LILLY 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

LILLY 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 bavanda 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 sfornare 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