

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	700g	impastare in planetaria con foglia top frolla, curcuma, avoletta
burro 82% m.g.	188g	e burrro, infine aggiungere le uova
uova intere	115g	stendere a 3 mm circa in sfogliatrice, riposare in frigorifero
AVOLETTA	150g	coppare con un disco diametro 16 cm
curcuma in polvere	5g	cuocere tra due tappetini microforati a 170 gradi per 15 minuti circa, raffreddare

FINANCIER ALLO ZENZERO

AVOLETTA	825g	miscelare le polveri
VIGOR BAKING	6g	aggiungere prima gli albumi e poi il burro fuso, aggiungere lo
farina	75g	zenzero semicandito
amido di riso	75g	cuocere in una teglia 60cmx40cm per 10 minuti a 180 gradi
albumi	555g	raffreddare, **cospargere con Pralin Delicrisp Blanc e**
burro 82% m.g. - FUSO	180g	**tagliare poi un disco diametro 14 cm**
Tutta Frutta Zenzero - Cesarin - TUTTA FRUTTA SEMICANDITO	qb	

GELIFICATO MANGO E LIME

FRUTTIDOR MANGO	250g	Miscelare tutto a caldo e versare negli stampi da inserto
LILLY NEUTRO	40g	diametro 14 cm, circa 140 grammi
acqua	40g	appoggiare il financier ed abbattere tutto insieme
Lime grattugiato	qb	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO E RISO

RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%	200g	fare una ganache con panna e bevanda di riso calde mixate con il cioccolato
panna - 1	40g	
Bevanda vegetale (soia o altro) - 1 RISO	60g	semimontare la panna con lilly neutro e bavanda di riso, unire poi i due composti quando la ganache si abbassa sotto i 30 gradi
panna - 2	240g	
LILLY NEUTRO	50g	versare nello stampo PAVONI , e chiudere con l'inserto congelato
Bevanda vegetale (soia o altro) - 2 RISO	50g	

GLASSA COLORGLAZE GIALLA

COLORGLAZE YELLOW	qb	sformare la torta,
Composta di mango / passion fruit Ravifruit	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 Dobla e frutta fresca esotica.