

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 burrro,

188g infine aggiungere le uova

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

150g coppare con un disco diametro 16 cm

 $_{\mathsf{5q}}$ cuocere tra due tappetini microforati a 170 gradi per 15 minuti circa,

raffreddare

75g

FINANCIER ALLO ZENZERO

INGREDIENTI

AVOLETTA 825g
VIGOR BAKING 6g

farina

amido di riso albumi burro 82% m.g. - FUSO Tutta Frutta Zenzero - Cesarin - TUTTA FRUTTA SEMICANDITO

555g PREPARAZIONE

75q

180q 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

GELIFICATO MANGO E LIME

LILLY NEUTRO

Lime grattugiato

INGREDIENTI PREPARAZIONE

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

40g circa 140 grammi

acqua 40g appoggiare il financier ed abbattere tutto insieme

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO E RISO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

Panna - 1

Bevanda vegetale (soia o altro) - 1 RISO

panna - 2

LILLY NEUTRO

2009 fare una ganache con panna e bevanda di riso calde mixate con il cioccolato

semimontare la panna con lilly neutro e bavanda 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

50g

GLASSA COLORGLAZE GIALLA

Bevanda vegetale (soia o altro) - 2 RISO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

COLORGLAZE YELLOW sformare la torta,

Composta di mango / passion fruit Ravifruit 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.

