

VIAGGIO NEL MONDO - BLISS DI LAVANDA

Un viaggio nel mondo attraverso i profumi della Provenza: torta alla lavanda con mirtilli e vino bianco. **Colorglaze**: brilla come se il mondo ti stesse guardando.

PASTA FROLLA AL MIRTILLO

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

AVOLETTA

Tutta frutta mirtillo - Cesarin

Colorante alimentare in polvere - IDROSOLUBILE

VIOLA

PREPARAZIONE

1400g impastare in planetaria con foglia top frolla, avoletta e burrro, infine

375g aggiungere le uova, granuli e colorante

225g stendere a 3 mm circa in sfogliatrice, riposare in frigorifero

300g coppare con un disco diametro 16 cm

20g cuocere tra due tappetini microforati a 170 gradi per 15 minuti circa, raffreddare

5 CIRCAg

FINANCIER AI MIRTILLI

INGREDIENTI

AVOLETTA VIGOR BAKING 825g

6q

farina amido di mais albumi burro 82% m.g. - FUSO Tutta frutta mirtillo - Cesarin - TUTTA FRUTTA MIRTILLO CESARIN 75g **PREPARAZIONE**

555q miscelare le polveri

aggiungere prima gli albumi e poi il burro fuso, aggiungere il mirtillo 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 AL MIRTILLO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO
LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

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

40g circa 130 grammi

40q appoggiare il financier ed abbattere tutto insieme

MOUSSE AL VINO Cremantè de bourgogne

INGREDIENTI

Vino bianco frizzante - Cremantè de bourgogne 1 zucchero albume d'uovo amido di riso

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

Vino bianco frizzante - Cremantè de bourgogne 2 gelatina 200 bloom in polvere o fogli acqua - per gelatina panna

PREPARAZIONE

in un pentolino a doppio fondo portare a ebollizione lo spumante (180g); a parte, mescolare gli albumi con lo zucchero e l'amido di riso poi versare il tutto sul Ferrari bollente. Cuocere fino a 82°C mescolando continuamente con un a frusta. Togliere dal fuoco e versare la crema sopra il cioccolato bianco tritato e la gelatina precedentemente reidratata. Lasciare raffreddare in abbattitore e quando la crema raggiungerà i 35°C aggiungere la seconda parte di spumante (150g). Alleggerire il tutto con la panna semimontata mescolando delicatamente con una marisa. versare nello stampo da inserto diametro 14cm, 130 grammi

circa, ed abbattere

MOUSSE AL MIRTILLO E LAVANDA

INGREDIENTI

panna 500g acqua 50g LILLY NEUTRO 100g

Purea di mirtillo - Ravifruit fiori di lavanda essiccata - INFUSI E STRIZZATI 200g

39 PREPARAZIONE

Montare la panna dopo averla lasciata in infusione con la lavanda per alcune ore, con acqua e lilly neutro, versare poi la purea e mescolare delicatamente, versare nello stampo, inserire il primo inserto al vino, mousse ancora, ed il secondo inserto con mirtillo e financier. Abbattere di teperatura

GLASSA COLORGLAZE VIOLA

INGREDIENTI

COLORGLAZE VIOLET

PREPARAZIONE

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

Composizione finale

Dopo aver utilizzato la glassa pronta all'uso Colorglaze, decorare con decori Dobla, macaron e fiori.



RICETTA CREATA DA: DAVIDE LISTA PASTICCIERE