

VIAGGIO NEL MONDO - BLISS DI LAVANDA

Livello avanzato

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.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

PASTA FROLLA AL MIRTILLO

TOP FROLLA	1400g	impastare in planetaria con foglia top frolla, avoletta e burrro, infine aggiungere le uova, granuli e colorante
burro 82% m.g.	375g	
uova intere	225g	stendere a 3 mm circa in sfogliatrice, riposare in frigorifero
AVOLETTA	300g	coppare con un disco diametro 16 cm
Tutta frutta mirtillo - Cesarin	20g	cuocere tra due tappetini microforati a 170 gradi per 15 minuti circa, raffreddare
Colorante alimentare in polvere - IDROSOLUBILE VIOLA	5 CIRCAg	

FINANCIER AI MIRTILLI

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

GELIFICATO AL MIRTILLO

FRUTTIDOR MIRTILLO	250g	Miscelare tutto a caldo e versare negli stampi da inserto diametro 14 cm, circa 130 grammi
LILLY NEUTRO	40g	appoggiare il financier ed abbattere tutto insieme
acqua	40g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

MOUSSE AL VINO CREMANTÈ DE BOURGOGNE

Vino bianco frizzante - Cremantè de bourgogne 1	215g
zucchero	220g
albume d'uovo	130g
amido di riso	55g
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	180g
Vino bianco frizzante - Cremantè de bourgogne 2	180g
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	25g
acqua - per gelatina	125g
panna	960g

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

panna	500g
acqua	50g
LILLY NEUTRO	100g
Purea di mirtillo - Ravifruit	200g
fiori di lavanda essiccata - INFUSI E STRIZZATI	3g

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

COLORGLAZE VIOLET	qb

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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.