



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

burro 82% m.g.

uova intere

AVOLETTA

Tutta frutta mirtillo - Cesarin

Colorante alimentare in polvere -

IDROSOLUBILE VIOLA

1400g

375g

225g

300g

20g

5 CIRCAg

impastare in planetaria con foglia top frolla, avoletta e burro, infine aggiungere le uova, granuli e colorante
stendere a 3 mm circa in sfogliatrice, riposare in frigorifero

coppare con un disco diametro 16 cm

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

FINANCIER AI MIRTILLI

AVOLETTA

VIGOR BAKING

farina

amido di mais

albumi

burro 82% m.g. - FUSO

Tutta frutta mirtillo - Cesarin - TUTTA

FRUTTA MIRTILLO CESARIN

825g

6g

75g

75g

555g

180g

qb

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**

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

GELIFICATO AL MIRTILLO

FRUTTIDOR MIRTILLO

LILLY NEUTRO

acqua

250g

40g

40g

Miscelare tutto a caldo e versare negli stampi da inserto diametro 14 cm, circa 130 grammi appoggiare il financier ed abbattere tutto insieme

MOUSSE AL VINO CREMANTÈ DE BOURGOGNE

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

215g

220g

130g

55g

180g

180g

25g

125g

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

acqua

LILLY NEUTRO

Purea di mirtillo - Ravifruit

fiori di lavanda essiccata - INFUSI E

STRIZZATI

500g

50g

100g

200g

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 temperatura

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

irca
GROUP

**Extraordinary
made simple.**

COMPOSIZIONE FINALE

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



Extraordinary
made simple.