



CHARLOTTE RIVISITATA

🏠 Livello base

Ricetta per la preparazione della Charlotte Rivisitata.

PAN DI SPAGNA CLASSICO

irca genoise

uova intere
acqua

1000g
700g
100g

- Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti per 10-12 minuti.
- Cuocere in tortiere imburrate diametro 16 cm a 170°C per 20 minuti circa.

SAVOIARDI

dolce monaca

uova intere pastorizzate
albume d'uovo
zucchero a velo

500g
550g
100g
100g

- Porre tutti gli ingredienti nella bacinella della planetaria e miscelare manualmente.
- Montare, con frusta, per un minuto a media velocità, raschiare il fondo della bacinella, e continuare per 5 minuti a massima velocità.
- Con un sac à poche con bocchetta liscia numero 12 formare, per l'intera lunghezza del foglio di carta forno, delle strisce unite e parallele dell'altezza di 10 cm e spolverare con zucchero a velo.
- Cuocere in forno ventilato a 170/180°C per circa 10/15 minuti con valvola aperta.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

INSERTO

fruttidor fragola

qb

- Creare uno strato di FRUTTIDOR FRAGOLA tra il savoiardo e la bavarese.

CREMA INGLESE

tuorlo d'uovo

20g

zucchero semolato

10g

latte intero

140g

- Portare a bollore il latte.
- Versarlo sui tuorli e lo zucchero precedentemente miscelati con la frusta senza montare.
- Portare l'emulsione a 85°C continuando a miscelare.

BAVARESE ALLA CREMA

crema inglese

210g

lilly neutro

40g

joypaste crema pasticcera

100g

panna 35% m.g.

500g

- Aggiungere il LILLY NEUTRO alla crema inglese ancora calda e mixare bene.
- Aggiungere JOYPASTE CREMA PASTICCERA, miscelare ed unire delicatamente il composto alla panna montata.

BAGNA ALLA VANIGLIA

acqua

250g

zucchero semolato

250g

joypaste vaniglia madagascar/bourbon

20g

- Portare a bollore l'acqua e lo zucchero.
- Una volta raffreddato unire la JOYPASTE VANIGLIA BOURBON / MADAGASCAR.

COMPOSIZIONE FINALE

- Disporre, in un anello alto 5 cm e diametro 16 cm, il savoiardo decorato a formare una corona.
- Inserire sul fondo un disco di pan di Spagna bagnato con sciroppo alla vaniglia.
- Versare 1,5 cm circa di bavarese alla vaniglia.
- Sovrapporre un altro disco di pan di Spagna bagnato con sciroppo alla vaniglia.
- Versare altra bavarese alla crema fino ad arrivare al bordo della torta.
- Mettere in abbattitore positivo fino a completa stabilizzazione e disporre fragole fresche sulla superficie.



Extraordinary
made simple.