



# CHARLOTTE RIVISITATA

## chef Livello base

Ricetta per la preparazione della Charlotte Rivisitata.

## PAN DI SPAGNA CLASSICO

### INGREDIENTI

irca genoise

uova intere

acqua

### PREPARAZIONE

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.

## SAVOIARDO

### INGREDIENTI

dolce monaca

uova intere pastorizzate

albumi d'uovo

zucchero a velo

### PREPARAZIONE

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.

## INSERTO

---

### INGREDIENTI

fruttidor fragola

### PREPARAZIONE

qb

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

## CREMA INGLESE

---

### INGREDIENTI

tuorlo d'uovo

zucchero semolato

latte intero

### PREPARAZIONE

20g

10g

140g

- Portare a bollire 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

---

### INGREDIENTI

crema inglese

lilly neutro

joypaste crema pasticcera

panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

210g

40g

100g

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

---

### INGREDIENTI

acqua

zucchero semolato

joypaste vaniglia madagascar/bourbon

### PREPARAZIONE

250g

250g

20g

- Portare a bollire 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.