

MIMOSA 2.0

Livello avanzato

Ricetta per una versione 2.0 della classica Torta Mimosa.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

FINANCIER ALLA MANDORLA

Avoletta	550g
Vigor Baking	4g
Farina "debole"	50g
Amido di mais	50g
Albumi	370g
Burro - fuso	120g
Pralin Delicrisp Blanc	qb
Semi di Papavero - tostati	
Crumble	qb

- Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
- Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.
- Riempire gli stampi di silicone "savarin" e cuocere in forno statico per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.
- Una volta cotto e coppato dlla dimensione desiderata stendere su di esso uno starto di croccante (pralin delicrisp blanc+semi di papapvero+crmble)

INSERTO ALL'ANANAS

Fruttidor Ananas	250g
Lilly Neutro	50g
Acqua	50g

- Scaldare l'acqua e sciogliere il lilly neutro
- Scaldare una parte di fruttidor e aggiungere il lilly neutro scolto nell'acqua, una volta mescolato bene aggiungere al restante fruttidor.
- Colare negli stampi da inserto e abbattere.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

GANACHE MONTATA

Panna 35% m.g. - 1-Bollente	80g
Reno X Bianco 28%	130g
Panna 35% m.g. - 2- Fredda	200g

- Formare la *ganache* portando a ebollizione la panna (1) e versandola sul cioccolato in gocce. Emulsionare con una frusta o con un mixer a immersione.
- Aggiungere a filo la panna (2) fredda, continuando a mixare.
- Riporre in frigorifero per almeno 3 ore (ideale una notte).
- Montare con frusta a velocità medio-bassa fino a ottenere una consistenza morbida e cremosa.

COMPOSIZIONE FINALE

- Dressare negli stampi la ganache montata inserire all'interno l'inserto all'ananas e chiudere con il financier.
- Abbattere la torta in abbattitore, una volta completamente congelata sformare e stoccare a -20°C.
- Togliere la brina sulla torta e glassare con ColorGlaze Gialla.
- Decorare la superficie della torta con un girotorta in cioccolato e riempirlo con cubetti di pan di spagna e frutta.