



SMERALDO E RUBINO

🏠 Livello avanzato

Una creazione firmata dal Maestro, 8 Campione del Mondo Davide Malizia, dove **Fruttidor Mora di Gelso, Cassis e Sambuco** dona profondità e intensità aromatica. Le note fruttate e leggermente floreali si fondono con la cremosità della struttura e la ricchezza della base, per un equilibrio elegante e contemporaneo.



RICETTA CREATA DA:

Davide Malizia
Campione del Mondo e membro
Relais Desserts International

FROLLA VERDE

Farina - 150-170W
Burro Cake 82% m.g.
Zucchero a velo
Tuorli pastorizzati
Baccello di vaniglia
Colorante verde

1000g
600g
400g
180g
1
2g

- Assicurarsi che il burro sia a +4°C.
- Setacciare la farina con lo zucchero a velo.
- All'interno di una planetaria munita di foglia miscelare la farina, lo zucchero a velo e il burro freddo tagliato a cubetti piccoli.
- Lasciar girare 5 – 10 minuti fino al raggiungimento di un risultato sabbioso.
- Aggiungere tutti in una volta i tuorli e impastare fino ad ottenere un composto legato e morbido.
- Pesare 1000 g di pasta frolla e stenderli nella sfogliatrice tra due fogli di carta da forno 60x40 cm ad uno spessore di 2,5 mm.
- Conservare in congelatore.

INSERTO AL MIRTILLO E CASSIS

Purea di mirtillo	280g
Purea di cassis	280g
Zucchero semolato	72g
Gomma gellano	10g

- In un pentolino a doppio fondo riscaldare PUREA MIRTILLO e PUREA CASSIS, insieme allo zucchero, e portarle a 50°C.
- Una volta raggiunti gli 80°C, inserire la gomma gellano e far bollire bene.
- Colare nello stampo 110 gr e abbattere.

FINANCIER AL PISTACCHIO

Albume	180g
Zucchero a velo - 1	120g
Joypaste pistacchio Gran Riserva	75g
Pistacchio tritato sgusciato 0-2	300g
Zucchero a velo - 2	90g
Burro 82% m.g.	100g

- Con l'aiuto di un cutter miscelare insieme JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA con PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2 MM, lo zucchero a velo (1) e il burro fuso e far girare per un paio di minuti.
- Nel frattempo montare in una planetaria gli albumi con lo zucchero a velo (2).
- Raggiunta la stabilità della montata, incorporare il resto degli ingredienti.

GANACHE MONTATA LA PISTACCHIO

Latte intero	180g
Gelatina in polvere	9g
Acqua - per reidratare la gelatina	35g
Reno X cioccolato bianco 28%	240g
Joypaste pistacchio Gran Riserva	80g
Panna UHT 35% m.g.	260g

- In un pentolino a doppio fondo riscaldare il latte.
- Una volta raggiunti gli 80 °C, versare in una caraffa insieme a RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%, alla gelatina precedentemente reidratata e a JOYPASTE PISTACCHIO GRAN RISERVA.
- Emulsionare bene il tutto e aggiungere la panna a freddo a filo continuando a emulsionare bene.
- Lasciar stabilizzare a +4°C per almeno 12 ore e all'utilizzo montare in planetaria con l'aiuto di una frusta.

MONTAGGIO E FINITURA

Fruttidor Mora di gelso, Cassis e

Sambuco

Spot pastel green - Dobra

Spear white - Dobra

30g

qb

qb

- In un fondo di frolla precotto a 160°C per circa 10 minuti a valvola chiusa.
- Spatolare 30 g di FRUTTIDOR MORA DI GELSO, CASSIS E SAMBUCO.
- Dressare 60 g di finanziere al pistacchio e adagiare sopra l'inserto al mirtillo e cassis; chiudere con altri 100 g di finanziere al pistacchio in superficie.
- Cuocere a 165°C per 35 minuti a valvola chiusa.
- All'uscita dal forno, sformare il prodotto cotto, inserirlo all'interno dell'abbattitore impostato in modalità positiva e lasciar raffreddare fino al raggiungimento di una temperatura di +4°C.
- Decorare con la ganache montata al pistacchio, colando al suo interno FRUTTIDOR MORA DI GELSO, CASSIS E SAMBUCO.
- Rifinire con una fascia di cioccolato, dischi verdi di cioccolato (SPOT PASTEL GREEN DOBLA), mirtilli freschi, pistacchi interi pelati, bacchette di cioccolato (SPEAR WHITE DOBLA).