



VIOLA

👤 Livello avanzato

Una monoporzione firmata dal pastry chef Filippo Falciola, dove **Fruttidor Mora di Gelso, Cassis e Sambuco** sprigiona un cuore intenso e avvolgente. Le sue note fruttate e floreali si intrecciano con la delicatezza della vaniglia e la morbidezza di un financier alla mandorla, creando un equilibrio elegante e contemporaneo.

Frolla alla mandorla

INGREDIENTI

[Top Frolla](#)

Burro 82% m.g.
Polvere di mandorle
Uova intere
Sale

PREPARAZIONE

500g
200g
80g
60g
5g

- In planetaria con la foglia impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorare troppo.
- Far stabilizzare in frigorifero.
- Stendere a 2,5 mm, coppare dei dischi festonati e cuocere a 160°C per circa 16 minuti.

Financier alla mandorla

INGREDIENTI

[Avoletta](#)

[Vigor baking](#)

Farina debole
Amido di mais
Albume
Burro 82% m.g. - fuso

PREPARAZIONE

550g
4g
50g
50g
370g
120g

- Miscelare tutte le polveri in planetaria e aggiungere l'albume a temperatura ambiente.
- Terminare aggiungendo il burro fuso.
- Dressare in stampo e cuocere 160°C per circa 12 minuti.

Bavarese alla vaniglia

INGREDIENTI

Latte intero
Tuorlo
Zucchero
[Lilly neutro](#)
[Joypaste vaniglia Madagascar/Bourbon](#)
[Reno X cioccolato bianco 28%](#)
Panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

170g
110g
110g
70g
15g
500g
530g

- Realizzare una crema inglese con i primi 3 ingredienti portando tutto a 85°C.
- Aggiungere il lilly neutro e la joypaste vaniglia.
- Versare tutto sul cioccolato ed emulsionare bene creando una ganache.
- Raffreddare la ganache a 35°C e alleggerire con la panna montata cremosa.

Massa da spruzzo

INGREDIENTI

[Reno X cioccolato bianco 28%](#)
[Burro di cacao](#)

PREPARAZIONE

400g
200g

- Fondere i due ingredienti separatamente e unirli miscelando con una spatola.

Composizione Finale

INGREDIENTI

[Pralin Delicrisp Noir](#)
[Fruttidor Mora di gelso, Mirtillo e Sambuco](#)
[Colorglaze Violet](#)

PREPARAZIONE

qb
qb
qb

- Dressare in stampo il Fruttidor Mora di gelso, Cassis e Sambuco sopra al financier cotto e congelare l'inserimento.
- Stendere il Pralin Delicrisp Noir su un foglio scaldandolo leggermente, farlo stabilizzare e coppare dei dischetti.
- Dressare la bavarese in uno stampo in silicone e inserire l'inserimento congelato.
- Chiudere con un dischetto di Pralin Delicrisp Noir sul fondo, abbattere in negativo.
- Spruzzare con la miscela bianca la mono congelata e posizionare sul fondo di frolla alle mandorle.
- Dressare il Fruttidor Mora di gelso, Cassis e Sambuco stabilizzato con il Lilly Neutro in uno stampo e abbattere in negativo.
- Glassarlo con Colorglaze Violet e posizionare sulla mono spruzzata.



RICETTA CREATA DA:

FILIPPO FALCIOLA

PASTRY CHEF