



TACOS AUTUNNALI

👤 Livello avanzato

Ispirazione per ricette autunnali



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista
 Pasticciere

GUSCIO DI CIOCCOLATO

Reno X cioccolato al latte 33,5%

200g

Peso totale

200g

- Stendere uno strato sottile di cioccolato temperato tra due fogli di pellicola trasparente.
- Tagliare con un tagliabiscotti dal diametro di 14 cm.
- Una volta che il cioccolato si è cristallizzato, tagliarlo a metà per creare due mezze lune.

GELATINA AL FRUTTO DELLA PASSIONE

Purea al frutto della passione - Ravifruit

200g

Zucchero

50g

Gelatina

6g

Acqua

30g

Peso Totale

286g

- Reidratare la gelatina con l'acqua.
- Scaldate la purea nel microonde e aggiungere lo zucchero e la massa di gelatina.
- Versate circa 50-70 grammi in uno stampo cilindrico in silicone con un diametro di 7 cm.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

FINANCIER ALLA NOCCIOLA

| | |
|-----------------------|------|
| <u>Delinoisette</u> | 550g |
| <u>Vigor Baking</u> | 4g |
| Farina | 50g |
| Amido di mais | 50g |
| Albume | 370g |
| Burro 82% m.g. - Fuso | 120g |
| Peso totale | |
| 1144g | |

- Mescolare tutti gli ingredienti secchi a mano con una frusta.
- Aggiungere gli albumi e poi il burro fuso, continuando a mescolare finché il composto non risulta liscio.
- Riempire le teglie e cuocere in forno tradizionale a 180°C con la valvola chiusa per 10-15 minuti. Tagliare un disco di 7 cm e posizionarlo sul composto gelatinoso.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE ARRIBA 64%

| | |
|---|------|
| Latte | 280g |
| <u>Levosucrol</u> | 50g |
| <u>Cioccolato fondente Arriba 64%</u> - | |
| Domori | 315g |
| Crema 35% m.g. | 520g |
| Peso Totale | |
| 1165g | |

- Scalda il latte e il levosucrol
- Fai sciogliere il cioccolato fondente a 40°C ed emulsiona i due prodotti con un frullatore ad immersione.
- Una volta che la ganache ha raggiunto i 40°C, aggiungi la panna semi montata, mescolando delicatamente.
- Versa il prodotto nello stampo PXXHALFMOON di PAVONI

NAMELAKA AL MASCARPONE

| | |
|---------------------------------|------|
| Latte | 200g |
| <u>Glucosio</u> | 10g |
| <u>Lilly Neutro</u> | 45g |
| <u>Gelato al mascarpone Joy</u> | 16g |
| Reno X cioccolato bianco 28% | 340g |
| Panna 35% m.g. | 250g |
| Peso Totale | |
| 861g | |

- Portare i primi quattro ingredienti a ebollizione dolce.
- Mescolare il cioccolato bianco e infine la panna fredda.
- Raffreddare in frigorifero e assemblare il giorno successivo.



Extraordinary
made simple.

COMPOSIZIONE FINALE

Lace flower dark assortment - Dobra
Frutta fresca

qb

- Riempi lo stampo a mezzaluna con la mousse di cioccolato fondente, inserisci l'inserzione surgelata, taglia a metà luna, con il financier e gelificato, copri con altra mousse e fai raffreddare.
- Sformare, posizionare i due strati di cioccolato ai lati e spruzzare con la miscela di metà cioccolato al latte e metà burro di cacao. montare il namelaka, decorare il top e aggiungere frutta autunnale insieme a: Assortimento scuro di fiori in pizzo Dobra.



Extraordinary
made simple.