

FICO REALISTICO

Livello base

Un raffinato dessert a forma di fico, con una vellutata mousse al fico viola, un cuore intenso di mora di gelso, cassis e sambuco, soffice financier e un croccante strato ai frutti rossi.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pasticciere

FINANCIER

Avoletta	550g	Mischiare le polveri, aggiungere l'labume, infine il burro fuso. Cuocere in teglia 60x40cm a 170 gradi per 10/15 minuti, tagliare dei dischetti del diametro delle monoporzioni.
Vigor Baking	4g	
Farina	50g	
Amido	50g	
Albumi	370g	
Burro	120g	

STRATO CROCCANTE

Pralin Delicrisp Fruits Rouges	qb	Spalmare sulla base

INSERTO

Fruttidor Mora di gelso, Cassis e Sambuco	250g	Scaldare leggermente il fruttidor ed aggiungere gli altri ingredienti, inserire nello stampo da inserto.
Acqua	20g	
Lilly Neutro	20g	

MOUSSE AL FICO

Panna	500g	Montare in planetaria la panna con acqua e lilly neutro, aggiungere la purea.
Lilly Neutro	100g	
Acqua	50g	
Purea di fico viola	200g	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

GLASSAGGIO

Burro di cacao verde e viola	qb	Usare a 30–35°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare nello stampo una parte di mousse, l'inserto di fruttidor, un'altra parte di mousse e chiudere con il financier con al di sopra lo strato croccante.Spruzzare con il burro di cacao.