



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

Vigor Baking

Farina

Amido

Albumi

Burro

550g

4g

50g

50g

370g

120g

Mischiare le polveri, aggiungere l'albumi, infine il burro fuso. Cuocere in teglia 60x40cm a 170 gradi per 10/15 minuti, tagliare dei dischetti del diametro delle monoporzioni.

STRATO CROCCANTE

Pralin Delicrisp Fruits Rouges

qb

Spalmare sulla base

INSERTO

Fruttidor Mora di gelso, Cassis e

Sambuco

Acqua

Lilly Neutro

250g

20g

20g

Scaldare leggermente il fruttidor ed aggiungere gli altri ingredienti, inserire nello stampo da inserto.



Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL FICO

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

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.



Extraordinary
made simple.