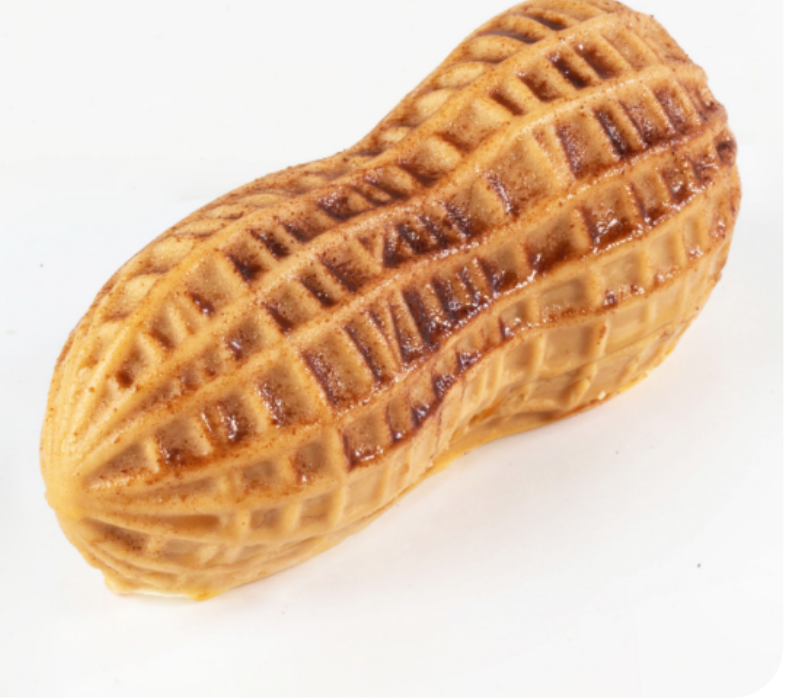


ARACHIDE REALISTICA

Livello base

Un goloso dessert a forma di arachide, con una morbida mousse al cioccolato caramello, un cuore intenso ai frutti rossi, soffice financier e uno strato croccante al caramello e arachidi salate.



RICETTA CREATA DA:

Manuel De Brasi

Pasticciere

FINANCIER

Delinoisette	550g	Mescolare le polveri, aggiungere gli albumi e il burro fuso. Cuocere in teglia 60 × 40 cm a 170°C per 10–15 minuti. Coppare le basi.
Vigor Baking	4g	
Farina	50g	
Amido	50g	
Albumi	370g	
Burro	120g	

STRATO CROCCANTE

Pralin Delicrisp Caramel Fleur de Sel	qb	Spalmare sulla base.

INSERTO

Fruttidor Frutti Rossi	250g	Scaldare leggermente il Fruttidor. Aggiungere Lilly Neutro e l'acqua, mescolando accuratamente. Dressare nello stampo da inserto.
Acqua	20qb	
Lilly Neutro	20g	
TOFFEE D'OR CARAMEL	qb	

irca GROUP

Extraordinary made simple.

LACTEE CARAMEL MOUSSE

Reno Concerto Lactee Caramel	200g	Sciogliere il cioccolato a 40°C.
Panna 35% m.g. (1)	65g	Scaldare i liquidi e la JOYPASTE NOCCIOLINA (1) a 90°C.
Acqua (1)	65g	Emulsionare gli ingredienti fino a ottenere una ganache, quindi raffreddare a 26°C.
JOYPASTE NOCCIOLINA	60g	Semimontare la panna (2) con Lilly Neutro e l'acqua (2).
Panna 35% m.g. (2)	200g	Incorporare la panna semimontata alla ganache in due riprese, aiutandosi con una spatola.
Lilly Neutro	35g	
Acqua (2)	35g	

GUSCIO CROCCANTE

Burro di cacao	400g	Sciogliere il cioccolato e il burro di cacao a 26°C, mescolando accuratamente.
Reno Concerto Lactee Caramel	600g	

COMPOSIZIONE FINALE

Versare la miscela di cioccolato nelle cavità, eliminare l'eccesso e lasciare cristallizzare.
Dressare uno strato di mousse nello stampo, aggiungere l'inserto di Fruttidor, quindi completare con un altro strato di mousse.
Chiudere con il financier ricoperto da uno strato croccante di Pralin Delicrisp Fleur de Sel e qualche pezzetto di arachide salata.
Abbattere, quindi sformare.