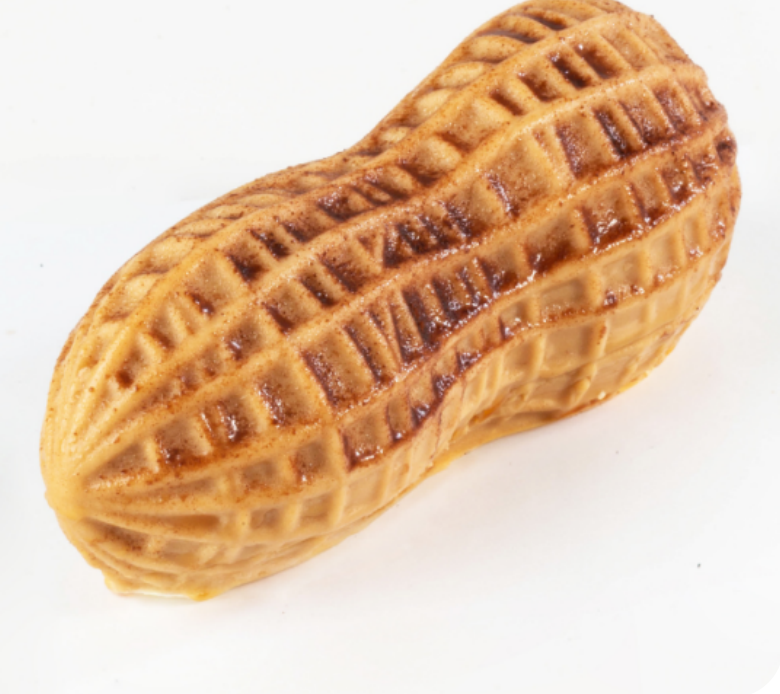




ARACHIDE REALISTICA

👨‍🍳 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](#)
[Vigor Baking](#)

Farina
Amido
Albumi
Burro

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

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.

STRATO CROCCANTE

[Pralin Delicrisp Caramel Fleur de Sel](#)

qb

Spalmare sulla base.

INSERTO

[Fruttidor Frutti Rossi](#)
Acqua
[Lilly Neutro](#)

250g
20qb
20g

Scaldare leggermente il Fruttidor. Aggiungere Lilly Neutro e l'acqua, mescolando accuratamente.
Dressare nello stampo da inserto.

LACTEE CARAMEL MOUSSE

Reno Concerto Lactee Caramel

Panna 35% m.g. (1)

Acqua (1)

Panna 35% m.g. (2)

Lilly Neutro

Acqua (2)

200g

65g

65g

200g

35g

35g

Sciogliere il cioccolato a 40°C.

Scaldare i liquidi (1) a 90°C.

Emulsionare gli ingredienti fino a ottenere una ganache, quindi raffreddare a 26°C.

Semimontare la panna (2) con Lilly Neutro e l'acqua (2).

Incorporare la panna semimontata alla ganache in due riprese, aiutandosi con una spatola.

GUSCIO CROCCANTE

Burro di cacao

Reno Concerto Lactee Caramel

400g

600g

Sciogliere il cioccolato e il burro di cacao a 26°C, mescolando accuratamente.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare la miscela di cioccolato nelle cavità, eliminare l'eccesso e lasciare cristallizzare.

Dressare uno strato di mousse nello stampo, aggiungere l'inserito 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.

Abbatte, quindi sformare.



Extraordinary
made simple.