CHARLOTTE BAVARESE CRISP ALLA FRUTTA

TORTA CLASSICA DELLA TRADIZIONE ITALIANA CON INSERTO CROCCANTE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PAN DI SPAGNA CLASSICO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA INTERE	g 700
ACQUA	g 100

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta tutti gli ingredienti per 10-12 minuti.

Cuocere in tortiere imburrate diametro 16 cm a 170°C per 20 minuti circa.

SAVOIARDO DECORATO

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 1000
UOVA INTERE	g 800
FARINA 00	g 100

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta per 8-10 minuti ad alta velocita.

Con un sac a poche con bocchetta liscia numero 9 formare, per l'intera lunghezza del foglio di carta forno, delle strisce unite e parallele dell'altezza di 5cm.

Spolverare con zucchero semolato fine e poi zucchero a velo.

Cuocere in forno per 8 minuti circa a 200°C.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CITRON MERINGUE

PREPARAZIONE

Stemperare il PRALIN DELICRISP in microonde e stederlo tra due fogli di carta da forno formando uno strato di circa 2 millimetri.

Metterlo a raffreddare in frigorifero per almeno 1 ora.

Stampare dei dischi del diametro di 14 cm e tenerli in congelatore fino al montaggio della torta.

CREMA INGLESE

INGREDIENTI

TUORLI D'UOVO	g 20
ZUCCHERO SEMOLATO	g 10
LATTE INTERO	g 140

PREPARAZIONE

Portare a bollore il latte e versare sui tuorli e lo zucchero precedentemente miscelati con la frusta senza montare.

Portare l'emulsione a 85°C continuando a miscelare.

BAVARESE ALLA CREMA

INGREDIENTI

CREMA INGLESE	g 210
LILLY NEUTRO	g 40
CHOCOCREAM PASTICCERA	g 195
PANNA 35% M.G.	g 250

PREPARAZIONE

Aggiungere il Lilly neutro alla crema inglese ancora calda e mixare bene.

Aggiungere Chococream Pasticcera, miscelare ed unire delicatamente il composto alla panna montata.

BAGNA ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

ACQUA	g 250
ZUCCHERO SEMOLATO	g 250
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON	g 20

PREPARAZIONE

Portare a bollore l'acqua e lo zucchero, una volta raffreddato unire la Joypaste Vaniglia Bourbon Madagascar.

COMPOSIZIONE FINALE

Disporre, in un anello alto 5 cm e diametro 16 cm, il savoiardo decorato a formare una corona.

Inserire sul fondo un disco di pan di Spagna bagnato con sciroppo alla vaniglia.

Inserire un disco di Pralin Delicrisp.

Versare 1,5 cm circa di bavarese alla vaniglia.

Sovrapporre un'altro disco di pan di Spagna bagnato con sciroppo alla vaniglia e un ulteriore disco di Pralin Delicrisp.

Versare altra bavarese alla crema fino ad arrivare al bordo della torta.

Mettere in abbattitore positivo fino a completa stabilizzazione e disporre una selezioni di frutti di bosco a scelta sulla superfice.

Decorare con qualche fiore DAISY DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Puoi sostituire il PRALIN DELICRISP CITRON MERENGUE con il PRALIN DELICRISP FRUIT ROUGE.