

CHOCODROP CAKE ECUADOR

CONCEPT DI TORTE MODERNE REALIZZATE CON CIOCCOLATI PURI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





PASTA FROLLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1000	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media velocità fino ad ottenere
BURRO 82% M.G.	g 350	una massa omogenea.
ZUCCHERO	g 120	Far riposare la frolla coperta in frigorifero per un paio d'ore.
UOVA	g 168	Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare dei dischi di 20 cm di diametro e cuocere a 165C°
CACAO IN POLVERE	g 24	per 12-15min.

FINANCIER AROMATIZZATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
DELINOISETTE	g 550	Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
VIGOR BAKING	g 4	Sempre mescolando aggiungere gli albumi e JOYPASTE, e successivamente il burro fuso.
FARINA "DEBOLE"	g 50	Si deve ottenere un impasto omogeneo.
AMIDO DI MAIS	g 50	Versare negli stampi da inserto di 16 cm di diametro 100g di prodotto e cuocere a 180-190°C per 10-
ALBUME	g 370	15 minuti.
BURRO 82% M.G FUSO	g 120	Una volta cotti abbattere i financier, mantenendoli nello stampo, fino a completo congelamento.
JOYPASTE BISCOTTO	g 65	g



NAMELAKA CARAMEL

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G (1)	g 150	Portare a bollore la panna (1), aggiungere l'acqua e LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad
ACQUA	g 40	immersione.
LILLY NEUTRO	g 40	Aggiungere CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL e mixare nuovamente.
CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL	g 250	Aggiungere la panna (2) fredda continuando a mixare.
PANNA 35% M.G (2)	g 200	Realizzare, utilizzando degli stampi in silicone, degli inserti da 100g ciascuno versando la
		namelaka direttamente sui financier precendentemente ottenuti.
		Abbattere fino a completo congelamento.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL - LEGGERMENTE SCALDATO	Q.B.	Stendere il prodotto, aiutandosi con un mattarello, tra due fogli di carta da forno all'altezza di 4mm
		circa.
		Refrigerarlo per almeno 15 minuti e successivamente tagliarlo in dischi di 18cm di diametro.
		Conservare in congelatore fino al momento di utilizzo.

CREMA INGLESE PER BAVARESI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LATTE 3.5% M.G.	g 130	In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo
PANNA 35% M.G.	g 150	e zucchero.
TUORLO	g 40	Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna.
ZUCCHERO	g 25	Continuare a cuocere, miscelando di tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C



BAVARESE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
CREMA INGLESE g 345	Versare la crema inglese ancora calda sul cioccolato ed emulsionare con mixer ad immersione.
MINUETTO FONDENTE ECUADOR 70% g 320	Una volta che l'emulsione avrà raggiunto i 30°C unire la panna semi montata in 2-3 riprese
PANNA 35% M.G SEMI MONTATA g 450	realizzando una bavarese di consistenza morbida.

GLASSA AL LATTE CARAMEL

INGREDIENTI	PREPARAZIONE	PREPARAZIONE	
ACQUA - (1)	g 150 Realizzare la massa di gelatina miscelado la gelatina in polvere od i fogli con acqua (2) tiepida e	g 150 Realizzare la massa di gelati	е
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300 lasciadola raffreddare.	g 300 lasciadola raffreddare.	
GLUCOSIO	g 300 Portare a 103°C acqua, zucchero e glucosio.	g 300 Portare a 103°C acqua, zucc	
LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO	g 200 Aggiungere il latte condensato, la massa di gelatina e mixare con mixer ad immersione.	g 200 Aggiungere il latte condensa	
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 22 Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.	g 22 Aggiungere il cioccolato conf	
ACQUA - (2)	g 132 Conservare in frigo fino al momento dell'utilizzo.	g 132 Conservare in frigo fino al m	
RENO CONCERTO CIOCCOLATO LACTEE CARAMEL	g 250		

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone di diametro 18cm con la bavarese al cioccolato.

Inserire il doppio inserto di namelaka e financier.

Velare con uno strato sottile di bavarese e terminare con l'inserto croccante.

Abbattere fino a completo congelamento.

Sformare il dolce e glassare con la glassa al cioccolato precedentemente scaldata a 40°C.

Adagiare la torta sul fondo di frolla e decorare con DAISY DOBLA.





RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

