

MEZZELUNE GLUTEN FREE

MONOPORZIONI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.000	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto omogeneo.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 300	Mettere in frigorifero per almeno 1 ora.
UOVA INTERE	g 150	Tirare la pasta frolla allo spessore di 2 millimetri.
		Stampare dei dischi del diametro di 8 cm e tagliarli nel mezzo formando due mezzelune.
		Depositarli su teglie munite di siliconi microforati.
		Cuocere a 190°C per circa 8-10 minuti.
		A completo raffreddamento pennellare la superficie delle mezzelune con Burro di cacao
		precedentemente fuso e attendere la cristallizzazione.
	_	Tirare la pasta frolla allo spessore di 2 millimetri. Stampare dei dischi del diametro di 8 cm e tagliarli nel mezzo formando due mezzelune. Depositarli su teglie munite di siliconi microforati. Cuocere a 190°C per circa 8-10 minuti. A completo raffreddamento pennellare la superficie delle mezzelune con Burro di cacao

GANACHE GIANDUIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	Q.B. 1200	Portare ad ebollizione la panna, aggiungere il cioccolato e miscelare.
PANNA 35% M.G.	g 800	Aggiungere il burro e miscelare.
BURRO 82% M.G.	g 50	Versare 2/3 della ganache in stampi in silicone del diametro di 7 centimetri circa 70 grammi di
		miscela e mettere in abbattitore (negativo) per 15-20 minuti.
		Staccarli dagli stampi e conservare in congelatore.
		Conservare la restante ganache in frigorifero con pellicola a contatto.



INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOSMART CIOCCOLATO	g 300	Fondere a 32-35°C CHOCOSMART ed aggiungere la granella di nocciola.
GRANELLA DI NOCCIOLA	g 60	

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare in due i dischi di ganache ancora congelati formando due mezze lune.

Con l'aiuto di cioccolato fuso, farle aderire tra due mezze lune di frolla (dalla parte pennellata con burro di cacao).

Intingere la base del dolce nella glassatura.

Montare la restante ganache in planetaria con frusta per circa 2 minuti e terminare il dolce spremendola con l'apposita bocchetta come da foto.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

E' possibile preparare la pasta frolla sostituendo il burro con pari peso di margarina.

