

# **DELIZIA INVERNALE**

## DOLCE INVERNALE CON UN FINANCIER AL PISTACCHIO E UN CREMOSO AL CIOCCOLATO SINFONIA CARAMEL ORO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







#### **PASTA FROLLA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1050	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia, fino a consistenza omogenea, mettere in frigo
BURRO 82% M.G.	g 260	a riposare per 1h.
UOVA	g 175	Stendere a 4mm e foderare gli stampi.
FARINA DI MANDORLE	g 115	
ZUCCHERO	g 90	
SALE	g 4	

### FINANCIER AL PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PISTACCHIO TRITATO SGUSCIATO 0-2	g 138	Miscelare con frusta tutti gli ingredienti secchi.
ZUCCHERO A VELO	g 138	Sempre mescolando aggiungere l'albume e infine il burro, fino ad ottenere un impasto liscio.
VIGOR BAKING	g 2	
FARINA "DEBOLE"	g 25	
AMIDO DI MAIS	g 25	
ALBUME	g 185	
BURRO 82% M.G FUSO	g 60	



#### **CREMOSO AL CARAMEL ORO**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 220	Realizzare una crema inglese unendo i liquidi e il tuorlo, portando il tutto a 82°C
TUORLO	g 50	Aggiungere il LILLY e il ciocolato e emulsionare.
LILLY NEUTRO	g 25	Versare nello stampo di silicone e congelare.
LATTE 3.5% M.G.	g 125	
PANNA 35% M.G.	g 125	

#### MIRROR AL CARAMEL ORO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA - PER LA GELATINA	g 132	Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 22	Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, il latte condensato ed il cioccolato
ACQUA	g 150	Raffreddare per una notte.
ZUCCHERO	g 300	
GLUCOSIO	g 300	
LATTE SCREMATO CONDENSATO	g 200	
SINFONIA CIOCCOLATO CARAMEL ORO	g 250	

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Riempire a metà i fondi di frolla con il financier, cuocoere a 175°C per 18-20min.

Sformare il cremoso e glassarlo con il mirror scaldato a 37°C

Posizionare il cremoso sulla crostata, decorare con LACE LEAVES MILK ASSORTMENT DOBLA.





## RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

