

MERINGATA AI MARRONI

DISCHI DI MERINGA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALBUME	g 500	Montare I albume a temperatura ambiente fino a quando inizia a fare una leggera schiuma, inserire
ZUCCHERO SEMOLATO	g 500	successivamente lo zucchero semolato in almeno 3 volte, insieme all'albume in polvere.
ZUCCHERO A VELO	g 500	Una volta ottenuto un composto montato aggiungere in 3 volte lo zucchero a velo setacciato con una
ALBUME D'UOVO IN POLVERE - IL 5%	g 25	marisa.
		Formare dei dischi su carta forno e cuocere ad 80 gradi fino a completo asciugamento della meringa.
		(il metodo varia in base al forno ed alla temperatura scelta)

BISQUIT AL CACAO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE CHOC	g 250	Montare tutti gli ingredienti insieme per 8/10 minuti in planetaria a medio/alta velocità.
UOVA INTERE	g 300	Disporre su teglie con carta forno 500g/600g di impasto per teglia e cuocere a 200 gradi in forno
MIELE	g 25	ventilato per pochi minuti, sfornare e preservare I umidità tenendolo coperto.



GELIFICATO AL MIRTILLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR MIRTILLO	g 250	Miscelare l'acqua calda con lilly neutro, unire fruttidor mirtillo (scaldato leggermente se necessario).
LILLY NEUTRO	g 40	Opzionalmente frullare con un mixer a immersione
ACQUA	g 40	Versare in uno stampo da inserto e posizionare sopra un disco di bisquit al cacao, abbattere

MOUSSE AI MARRONI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 100	Miscelare lilly con l'acqua tiepida ed aggiungere la crema di marroni, successivamente incorporare la
LILLY NEUTRO	g 100	panna semi montata.
CREMA DI MARRONI	g 400	
PANNA	g 500	

GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ACQUA	g 100	Unire l'acqua e MIRROR NEUTRO e portare a leggera ebollizione. Aggiungere il cioccolato e mixare
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 270	con un mixer ad immersione.
MIRROR NEUTRAL	g 300	Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 4 ore. Per l'utilizzo scaldare la miscela a 35°C e
		glassare delle mousse o bavaresi ad una temperatura di -18/-20°C.



COMPOSIZIONE FINALE

Stendere un leggero strato di cioccolato fondente temperato su una delle due parti di ciascun disco di meringa.

All'interno di un anello di acciaio del diametro corrispondente al disco di meringa preparato in precedenza, ed altezza 5cm / 6cm, disporre il primo disco con la parte ricoperta di cioccolato verso I alto.

Versare uno strato di mousse ai marroni, inserire l'inserto con il bisquit verso il basso, ricoprire con un altro leggero strato di mousse ai marroni, infine il secondo disco di meringa con la parte senza cioccolato verso l'alto.

Arrivare al livello dell'anello con un leggerissimo strato di mousse, abbattere, glassare e decorare



RICETTA CREATA PER TE DA **Davide Lista**

PASTICCIERE

