

WHITE AND BROWN

MONOPORZIONE MODERNA ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO BIANCO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





FINANZIERE AL PRALINATO DI NOCCIOLE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALBUME	g 165	Unire tutti gli ingredienti all'interno di un cutter e lavorare fino ad ottenere un composto liscio ed
PRALINE NOISETTE	g 190	omogeneo.
AMIDO DI MAIS	g 50	Inserire in stampi di silicone fino a metà e cuocere in forno ventilato a 150-160°C per 18 minuti.
ZUCCHERO INVERTITO	g 20	
VIGOR BAKING	g 4	
BURRO ANIDRO - SCIOLTO	g 60	

EMULSIONE CREMOSA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALINE NOISETTE	g 175	Portare ad ebollizione latte e panna e versare il composto sulla PRALIN NOISETTE e la PASTA
PANNA 35% M.G.	g 200	NOCCIOLA.
LATTE	g 25	Lasciar raffreddare in frigorifero e poi porre l'emulsione in un sac a poche.
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 125	



MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E CARAMELLO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - SCIOLTO A 45°C	g 600	Fare una ganache con la prima parte di SINFONIA BIANCO e la prima parte di panna e la
PANNA 35% M.G TIEPIDA	g 300	JOYPASTE CARAMEL.
PANNA 35% M.G SEMI-MONTATA	g 600	Una volta che la ganache è a circa 38°C, incorporare la panna semimontata con il LILLY
LILLY NEUTRO	g 100	NEUTRO e l'acqua.
ACQUA	g 100	
JOYPASTE CARAMEL	g 30	
RIPIENO CROCCANTE		
INGREDIENTI		
PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.	
GELATINA PER FINANZIERE		
INGREDIENTI		
BLITZ	Q.B.	

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone a forma di quenelle mettere una parte di mousse al cioccolato bianco e caramello, inserire uno strato sottile di PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL ,terminare con altra mousse.

Abbattere fino a completo indurimento.

Con l'aiuto di un pennello , passare del BLITZ du tutto il finanziere.

Inserire nell'apposita fessura del finanziere alla nocciola l'emulsione cremosa.



Colare fino a metà dello stampo di silicone a forma di quenelle la mousse al cioccolato bianco e caramello, inserire uno strato sottile di PRALIN DELICRISP CARAMEL

FLEUR DE SEL e terminare con altra mousse fino a fine stampo.

Abbattere fino a completo congelamento

Una volta congelata la quenelle, spruzzare con burro di cacao bianco per dare un effetto velluto e posizionarla sopra il finalziere.

