

SALUTION

SACHER MODERNA SENZA GLUTINE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BISCOTTO SACHER SENZA GLUTINE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
BURRO - 82% MG FUSO	g 450	Emulsionare burro e cioccolato per ottenere una ganache.
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% - FUSO A 45°C	g 450	Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 2-3 minuti gli altri ingredienti.
FARINA DI NOCCIOLE	g 100	Unire la ganache e miscelare quindi per un altro minuto.
UOVA	g 550	Versare negli appositi stampi e cuocere a 190°C per 8/10 minuti.
TOP CAKE GLUTEN FREE	g 900	

GELIFICATO ARANCIA E ALBICOCCA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR ALBICOCCA	g 400	Dissolvere con frusta LILLY nel succo d'arancia, quindi emulsionarlo con FRUTTIDOR.
SUCCO D'ARANCIA	g 100	Versarlo nello stampo di silicone da inserti e congelare completamente.
LILLY NEUTRO	g 100	

CREMA INGLESE PER BAVARESI

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA - FRESCA 35% MG	g 175	In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo
LATTE - FRESCO 3,5% MG	g 75	e zucchero.
TUORLO	g 55	Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna, continuare a
ZUCCHERO - SEMOLATO	g 30	cuocere, miscelando ti tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C.



BAVARESE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 150	Disperdere LILLY NEUTRO in 335g di crema inglese ancora calda, versare sopra il cioccolato ed
LILLY NEUTRO	g 35	emulsionare con frullatore ad immersione.
PANNA - FRESCA 35% MG - SEMI MONTATA	g 450	Una volta che la ganache avrà raggiunto i 30°C unire alla panna e realizzare una mousse di
		consistenza morbida.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	Q.B.
GRANELLA DI CIOCCOLATO LUCIDA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone versare uno strato di mousse, inserire il gelificato arancia e albicocca, velare con altra mousse e terminare con il biscotto gluten free.

Congelare finché non sarà completamente indurito.

Sformare il dolce e glassare con MIRROR EXTRADARK, precedentemente scaldato a 55°C.

Decorare la base del dolce con GRANELLA LUCIDA, decorare la superficie con un decoro in cioccolato, e una fetta di ORANGE LID DOBLA.





RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

