LIFE



FINANCIER ALLA MANDORLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AVOLETTA	g 550	- Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.
VIGOR BAKING	g 4	- Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un
FARINA "DEBOLE"	g 50	impasto omogeneo.
AMIDO DI MAIS	g 50	- Stendere all'interno di una placca microforata 60cm x 40cm foderata con carta forno, cuocere a
ALBUME	g 370	180°c per 12 min.
BURRO 82% M.G FUSO	g 120	- Lasciar raffreddare e stampare dei dischetti.

CREMOSO AL PISTACCHIO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G. g 4	- Far bollire la panna e in un recipiente a parte, miscelare tuorlo e zucchero con una frusta.
ZUCCHERO SEMOLATO g 3	- Versare sopra la panna bollente e portare a 82-84°C, ricondandosi di mescolare spesso la massa
TUORLO D'UOVO g 6	per evitare la coagulazione della crema.
LILLY NEUTRO g 2	- Inserire il LILLY NEUTRO e mischiare con una frusta, successivamente inserire la JOYPASTE
JOYPASTE PISTACCHIO PURA g 7	PISTACCHIO 100% ed il sale ed emulsionare con un mixer ad immersione.
SALE g 1	- Versare negli stampi per realizzare l'inserto e porre in abbattitore fino ad indurimento e smodellare
	dagli stampi.



MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 200	-Fondere il cioccolato a 45°C.
PANNA 35% M.G 1	g 40	-Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa
ACQUA - 1	g 60	-Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache
PANNA 35% M.G 2	g 240	fluida.
LILLY NEUTRO	g 50	-A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).
ACQUA - 2	g 50	-Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e
		miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà
		ottenere.

MASSA A SPRUZZO GRIGIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 100	- Sciogliere il cioccolato bianco e il burro di cacao a 45°C.
BURRO DI CACAO	g 100	- Aggiungere alcune gocce di burro di cacao nero, fino al raggiungimento del colore desiderato.
BURRO DI CACAO COLORATO - NERO	Q.B.	

CRUMBLE AL CACAO

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
farina "debole" g 90	- miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per alcuni minuti.
FARINA DI NOCCIOLE g 100	- stendere il crumble sulla teglia con forosil e cuocere a 160°C per 10/12 min.
BURRO 82% M.G. g 100	
ZUCCHERO DI CANNA g 100	
CACAO IN POLVERE g 10	



INODEDIENTI

INONEDIENTI		FILFANALIUNE
PUREA DI AMARENA	g 500	- Portare tutto a bollore.
GELATINA ANIMALE	g 5	
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100	
SUCCO DI LIMONE	1	

DDEDADAZIONE

COMPOSIZIONE FINALE

- Versare nello stampo "zen" (cod. PX4301), di pavoni, la mousse al cioccolato bianco fino ad arriavre a metà stampo.
- Inserire il cremoso al pistacchio congelato e il dischetto di financier alla mandorla e coprire con un altro strato di mousse al cioccolato bianco.
- Porre lo stampo in abbattitore fino al completo congelamento della monoporzione.
- estarrre il dessert dallo stampo.
- Spruzzare, con l'aiuto di un aerografo, la massa di cacao grigia sulla monoporzione ancora congelata.
- realizzare degli schizzi di burro di cacao nero aiutandosi con uno spazzolino da denti.
- Decorare il piatto con il coulis di amarene e posizionare il crumble al cacao con l'aiuto di un coppapasta per mantere la forma tonda.
- Adagiare sopra il crumble la monoporzione ancora congelata.
- decorare con una fogliolina di menta.
- lasciar scongelare in frigorifero e servire.



RICETTA CREATA PER TE DA **MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE

