

# TEARDROP - CHOCOLATE PEAR

## MONOPORZIONE GIANDUIA, CARAMELLO E PERA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





## **BISCUIT**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 400	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti.
UOVA INTERE	g 400	Versare il composto in una teglia 40x60 cm con carta da forno, lisciare e cuocere a 200°C per circa
		6-8 minuti.

## FARCITURA AL CARAMELLO

#### INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

Q.B.

### **MOUSSE GIANDUIA**

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TUORLO D'UOVO	g 320	Montare in planetaria con frusta i tuorli e le uova.
UOVA INTERE	g 210	A parte cuocere lo zucchero e l'acqua a 121ºC e aggiungerli a filo alla montata, così da ottenere una
ZUCCHERO SEMOLATO	g 320	pate à bombe. Continuare a montare e quando il composto sarà tiepido aggiungere LILLY NEUTRO.
ACQUA	g 90	Mescolare circa 1/3 della panna semi-montata con il JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM ed il
LILLY NEUTRO	g 275	NOCCIOLATO BIANCO precedentemente fuso a 45°C e miscelare.
SINFONIA CIOCCOLATO NOCCIOLATO BIANCO	g 445	Aggiungere il composto alla pâte à bombe miscelando delicatamente.
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	g 225	Aggiungere la restante panna semimontata.



PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA g 1065

#### FARCITURA LUCIDA ALLA PERA

INGREDIENTI PREPARAZIONE

FRUTTIDOR PERA g 200 Miscelare i due ingredienti.

MIRROR NEUTRAL g 20

#### **COMPOSIZIONE FINALE**

Inserire nella base del teardrop un disco di biscuit.

Dressare la farcitura al caramello creando un sottile strato.

Farcire la monoporzione con la mousse gianduia.

Terminare con un abbondande strato di farcitura lucida alla pera.

Decorare con metà nocciola tostata e DOBLA FLOWER DARK.



## RICETTA CREATA PER TE DA **Oriol Portabella**

PASTICCIERE

