

TRANCETTO: SICILY

DOLCE STARTIFICATO IDEALE PER REALIZZARE MIGNON, MONOPORZIONI E TORTE DOSE PER UNA FASCIA INOX 30X40CM H5

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







PASTA FROLLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 570	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato.
BURRO 82% M.G.	g 230	Porre in frigorifero per almeno un'ora.
UOVA	g 60	Stendere allo spessore di 4mm e foderare il fondo della fascia di inox.

IMPASTO CAKE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
ALICE'S CAKE	g 830	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 min.
OLIO VEGETALE	g 335	Versare nelle fasce di inox foderate con la pasta frolla e cuocere a 170-180°C 25-30 min.
ACQUA	g 335	Una volta cotte lasciar intiepidire a temperatura ambiente.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20	

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PRALIN DELICRISP PISTACHE	g 400	Spalmare il PRALIN DELICRISP su tutta la superficie del cake ancora tiepido.
		Raffreddare in frigorifero.



MOUSSE AROMATIZZATA

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G. g 17	Montare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere una mousse ben soda.
LILLY NEUTRO g 34	0
ACQUA g 34	0
JOYPASTE ARANCIA ROSSA g 10	0

GLASSA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
MIRROR NEUTRAL	g 500	Scaldare insieme MIRROR e JOYPASTE in microonde fino a 45°C.
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20	

COMPOSIZIONE FINALE

Versare la mousse aromatizzata sopra la base del dolce riempiendo completamente la fascia di inox.

Porre in congelatore fino a totoale indurimento.

Senza rimuovere la fascia di inox glassare la superficie del dolce con il MIRROR.

Sformare il dolce e porzionare della dimensione desiderata.

Decorare con VANILLA POD e PETALS MINI GREEN DOBLA.





RICETTA CREATA PER TE DA **Federico Vedani**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

