



VIAGGIO NEL MONDO - SPICY FONDENTE

UN VIAGGIO NEL MONDO ATTRAVERSO I SAPORI AUDACI DEL MESSICO: TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE CON UN TOCCO DI PEPERONCINO E CARAMELLO, ABBINATO AL GUSTO DEL PASSION FRUIT
COLORGLAZE: BRILLA COME SE IL MONDO TI STESSE GUARDANDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
AVOLETTA
CACAO IN POLVERE

g 650
g 188
g 115
g 150
g 50

PREPARAZIONE

impastare in planetaria con foglia top frolla, cacao, avoletta e burro, infine aggiungere le uova
stendere a 3 mm circa in sfogliatrice, riposare in frigorifero
coppare con un disco diametro 16 cm
cuocere tra due tappetini microforati a 170 gradi per 15 minuti circa, raffreddare

BROWNIE CROCCANTE AI TACOS

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC
BURRO 82% M.G.
ACQUA
TACOS - SALATI FRANTUMATI

g 825
g 206
g 206
Q.B.

PREPARAZIONE

miscelare i primi 3 ingredienti insieme in planetaria con foglia, disporre su una teglia 60x40cm,
meglio ancora se con tappetino in silicone con bordo di altezza 8mm Silikomart
disporre i tacos frantumati sopra
cuocere in forno a 175 gradi per 10 minuti circa con umidità iniziale
raffreddare, **cospargere con Pralin Delicrisp Noir e tagliare poi un disco diametro 14 cm**

CARAMELLO TROPICALE PICCANTE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL
FRUTTIDOR MANGO
PEPERONCINO IN POLVERE

g 100
g 300
g 1

PREPARAZIONE

scaldare leggermente tutto insieme e mescolare con una marisa, versare nello stampo da inserto
14cm circa 140g di caramello
raffreddare, e prima che sia completamente congelato applicare il brownie direttamente a contatto,
continuare ad abbattere in negativo

MOUSSE FONDENTE AL PASSION FRUIT

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%
PANNA - 1
PUREA DI PASSION FRUIT - RAVIFRUIT
PANNA - 2
LILLY NEUTRO
ACQUA

g 200
g 50
g 130
200
g 30
g 30

PREPARAZIONE

fare una ganache con i primi 3 ingredienti,
semimontare la panna 2 con acqua e lilly neutro
unire delicatamente, versare nello stampo la mousse e chiudere con caramello e brownie insieme
abbattere

GLASSA COLORGLAZE ROSSA

INGREDIENTI

COLORGLAZE RED

Q.B.

PREPARAZIONE

sformare la torta,
miscelare la glassa a freddo semplicemente con la marisa senza scaldarla
glassarla da congelata a -20 gradi e disporla sulla frolla cotta

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo aver utilizzato la glassa pronta all'uso Colorglaze, decorare con decori Dobra, frutta fresca esotica e peperoncino.

PER TRASFORMARE QUESTA TORTA IN MIGNON PROCEDI CON:

per uno stampo usa e getta 36cmx36cm

biscuit con irca genoise choc

pralin delicrisp dark con 5% di olio in aggiunta

900g di namelaka fondente al passion fruit

biscuit con irca genoise choc

650g di gelificato al mango

900g di namelaka fondente al passion fruit

color glaze red diluita e riscaldata a 50 gradi, spruzzandola con pistola del 3.0mm

tagliata a lira in cubetti 3cmx3cm



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE