TEARDROP TROPICAL HAZELNUT

MONOPORZIONE NOCCIOLA, PASSION FRUIT E MANGO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CRUMBLE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

BURRO 82% M.G. - FREDDO	g 150
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA	g 150
FARINA DI NOCCIOLE	g 150
FARINA PER FROLLA	g 150
SALE FINO	g 1

PREPARAZIONE

Mescolare le polveri e incorporare il burro freddo tagliato a cubetti fino a ottenere una consistenza sbriciolata.

Versare il composto su una teglia e cuocere a 150ºC per circa 18 minuti.

CREMA PRALINATA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

LATTE FRESCO INTERO	g 100
PANNA 35% M.G.	g 350
ZUCCHERO SEMOLATO	g 350
LILLY NEUTRO	g 20
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM	g 350

PREPARAZIONE

Riscaldare il latte, la panna, lo zucchero e aggiungere LILLY NEUTRO.

Aggiungere JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM ed emulsionare con mixer ad immersione.

MOUSSE AL PASSION FRUIT

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 500
POLPA DI PASSION FRUIT	g 150
LILLY PASSION FRUIT	g 100

PREPARAZIONE

Mescolare la purea di passion fruit con il LILLY PASSION FRUIT facendo attenzione a non formare grumi.

Incorporare la panna liquida e montare in planetaria.

Una parte del composto andrà utilizzata subito per farcire la monoporzione, la restante dovrà essere riposta in frigorifero a rassodare e utilizzata successivamente per la finitura esterna.

FARCITURA LUCIDA AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	g 200
MIRROR NEUTRAL	g 20

PREPARAZIONE

Mescolare FRUTTIDOR MANGO con MIRROR NEUTRAL.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire il fondo del teardrop con il crumble alla nocciola.
Farcire fino a pochi mm dal bordo con uno strato di crema pralinata alle nocciole e uno di mousse al passion fruit.
Mettere in abbattitore.
Terminare con uno strato di farcitura lucida al mango e con un giro di mousse al passion fruit (fredda di frigorifero) lungo i bordi della monoporzione.
Decorare con DOBLA WHITE FLOWER ed un pezzetto di crumble.

RICETTA CREATA PER TE DA **ORIOL PORTABELLA**

PASTICCIERE