



GIANDUIA ENTREMET

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
UOVA INTERE	g 150

PREPARAZIONE

Mescolare tutti gli ingredienti in una planetaria munita di foglia a media velocità fino ad ottenere una massa omogenea.

Lasciare riposare la pasta in frigorifero per un paio d'ore.

Stendere la pasta a uno spessore di 3mm, ricavare dei dischi di 20 cm di diametro e infornare a 165°C per 12-15min.

SWISS ROLL

INGREDIENTI

IRCA GENOISE CHOC	g 1000
UOVA INTERE	g 1200
ZUCCHERO INVERTITO	g 100

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a velocità media.

Mettere 600g di impasto in una teglia 60x40

Cuocere a 190°C per 7/8 min.

Poi tagliare in dischi di 16 cm di diametro.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

PREPARAZIONE

Q.B. Stendere il prodotto, utilizzando un mattarello, tra due fogli di carta da forno a un'altezza di 3 mm.
Lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti e poi tagliarlo in dischi di 16 cm di diametro.
Conservare in freezer fino al momento di assemblare.

INSERTO AL MANGO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

LILLY NEUTRO

- TIEPIDA

PREPARAZIONE

g 200 Mescolare l'acqua con il LILLY NEUTRO.
g 60 Aggiungere il FRUTTIDOR MANGO ed emulsionare con un frullatore.
g 100 Versare 130 g di gelatina al mango nell'inserto da 16 cm di diametro e congelare.
Disporre il disco di Swiss roll sopra lo strato di gelatina al mango e congelare.

BAVARESE GIANDUIA FONDENTE

INGREDIENTI

SINFONIA GIANDUIA FONDENTE

TUORLO D'UOVO

ZUCCHERO SEMOLATO

PANNA 35% M.G. - 1

PANNA 35% M.G. - 2

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

g 450 Sciogliere il cioccolato.
g 40 Preparare la crema pasticcera: amalgamare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e la
g 25 panna (1), cuocere fino a quando il composto non raggiunge gli 82-84°C
g 150 Aggiungere il SINFONIA GIANDUIA FONDENTE e frullare con il frullatore a immersione e
g 450 lasciare raffreddare fino a una temperatura di circa 35°C
g 15 Montare la panna (2) (con l'eventuale aggiunta di LILLY NEUTRO)
Aggiungere la panna ben montata alla crema pasticcera al cioccolato, si consiglia di aggiungerla
in tre volte, mescolando delicatamente.

INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE

PREPARAZIONE

Q.B. Sciogliere a 45/50°C e glassare

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire a metà lo stampo in silicone da 18 cm di diametro con la bavarese SINFONIA GIANDUIA FONDENTE.

Disporre il doppio inserto di gelatina al mango con strato di SWISS ROLL.

Ricoprire con uno strato sottile di bavarese al cioccolato bianco e terminare con lo strato croccante.

Lasciare raffreddare fino a completo congelamento.

Sformare la torta e glassarla con la glassa al cioccolato.

Disporre la torta sulla pasta frolla cotta e decorare