

GIANDUIA ENTREMET

PASTA FROLLA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
TOP FROLLA	g 1000	Mescolare tutti gli ingredienti in una planetaria munita di foglia a media velocità fino ad ottenere
BURRO 82% M.G.	g 350	una massa omogenea.
UOVA INTERE	g 150	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
		165C° per 12-15min.

SWISS ROLL

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE CHOC	g 1000	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 10-12 minuti a velocità media.
UOVA INTERE	g 1200	Mettere 600g di impasto in una teglia 60x40
ZUCCHERO INVERTITO	g 100	Cuocere a 190°C per 7/8 min.
		Poi tagliare in dischi di 16 cm di diametro.



INSERTO CROCCANTE

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL 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		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR MANGO	g 200	Mescolare l'acqua con il LILLY NEUTRO.
LILLY NEUTRO	g 60	Aggiungere il FRUTTIDOR MANGO ed emulsionare con un frullatore.
- TIEPIDA	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		PREPARAZIONE
SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA FONDENTE	g 450	Sciogliere il cioccolato.
TUORLO D'UOVO	g 40	Preparare la crema pasticcera: amalgamare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e la
ZUCCHERO SEMOLATO	g 25	panna (1), cuocere fino a quando il composto non raggiunge gli 82-84°C
PANNA 35% M.G 1	g 150	Aggiungere il SINFONIA GIANDUIA FONDENTE e frullare con il frullatore a immersione e
PANNA 35% M.G 2	g 450	lasciare raffreddare fino a una temperatura di circa 35°C
LILLY NEUTRO	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

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

