



IMPRONTA ESOTICA

FINANCIER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

| | |
|----------------|-------|
| DELINOISETTE | g 825 |
| VIGOR BAKING | g 6 |
| FARINA TIPO 00 | g 75 |
| AMIDO DI MAIS | g 75 |
| ALBUMI | g 555 |
| BURRO - FUSO | g 180 |

PREPARAZIONE

miscelare le polveri
aggiungere prima gli albumi e poi il burro fuso
cuocere in una teglia 60cmx40cm per 10 minuti a 180 gradi

CROCCANTE FONDENTE

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------|------|
| PRALIN DELICRISP NOIR | Q.B. |
|-----------------------|------|

PREPARAZIONE

stendere uno strato di pralin delicrisp noir sul financier cotto

CREMOSO AL MASCARPONE

INGREDIENTI

| | |
|-----------------------------|-------|
| LATTE INTERO | g 200 |
| PANNA | g 175 |
| GLUCOSIO | g 20 |
| LILLY NEUTRO - LILLY NEUTRO | g 40 |
| ACQUA | g 40 |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO | g 425 |
| MASCARPONE | g 500 |

PREPARAZIONE

scaldare i primi 5 ingredienti, mixare con il cioccolato in gocce ed infine con il mascarpone
versare nello stampo ad inserto di 14 cm, 150 grammi circa

GELIFICATO ESOTICO

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| PUREA DI PASSION FRUIT - COMPOSTA MANGO/PASSION RAVIFRUIT | g 250 |
| LILLY NEUTRO | g 50 |

PREPARAZIONE

miscelare gli ingredienti a caldo
versare sopra l'inserto già abbattuto, 100grammi circa
abbattere nuovamente

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI ARRIBA 64%

INGREDIENTI

| | |
|---|-------|
| ARRIBA FONDENTE 64% - DOMORI ARRIBA 64% | g 200 |
| PANNA - 1 | g 50 |
| PUREA DI PASSION FRUIT - RAVIFRUIT | g 130 |
| PANNA - 2 | g 200 |
| LILLY NEUTRO - LILLY NEUTRO | g 30 |
| ACQUA | 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 SILIKOMART una parte di mousse, inserire l'inserto,
continuare con mousse e chiudere con il financier
abbattere

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

BURRO DI CACAO

BURRO DI CACAO - ARANCIONE

BURRO DI CACAO - GIALLO

g 200

g 200

Q.B.

Q.B.

PREPARAZIONE

spruzzare a 30 gradi con torta a -20 gradi

COMPOSIZIONE FINALE

spruzzare a 30 gradi con torta a -20 gradi

decorare con decori DOBLA



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE