

NEW-AGE SAVARIN

TORTA MODERNA AL PISTACCHIO E CILIEGIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ





CRUMBLE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
AMERICAN COOKIES	g 500	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità fino ad ottenere un impasto non
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 175	omogeneo, "sbriciolato".
JOYPASTE PISTACCHIO PRIME	g 50	Riempire gli stampi di silicone a uno spessore di circa 1 cm.
		Cuocere a 160°C per 12-15 minuti circa.

VICTORIA SPONGE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
IRCA GENOISE	g 500	Montare tutti gli ingredienti in planetaria a velocità media per 10-12 minuti.
UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 300	Stendere la montata su una teglia con carta da forno, ad una altezza di 1 cm.
BURRO 82% M.G MORBIDO	g 200	Cuocere per un breve periodo a 180-200°C con la valvola chiusa.
MIELE	g 40	Una volta freddo, tagliare a misura del savarin.



MOUSSE ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
LILLY NEUTRO	g 200	Miscelare acqua, LILLY NEUTRO e JOYPASTE.
JOYPASTE AMARENA	g 100	Unire alla panna miscelando delicatamente.
ACQUA	g 200	
PANNA 35% M.G.	g 1000	

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA	Q.B.
BURRO DI CACAO EFFETTO VELLUTO - SCALDATO A 40°C	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo savarin con la mousse, inserire un disco di victoria sponge, aggiungere altra mousse e chiudere con altro victoria sponge.

Porre in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare il savarin, spruzzarlo con del burro di cacao effetto velluto rosso e giallo, quindi adagiarlo sul fondo di crumble al pistacchio.

Riempire il centro del savarin il FRUTTIDOR.



RICETTA CREATA PER TE DA **Fabio Birondi**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE



