



NEW-AGE SAVARIN

TORTA MODERNA AL PISTACCHIO E CILIEGIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



CRUMBLE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

AMERICAN COOKIES

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

JOYPASTE PISTACCHIO PRIME

g 500

g 175

g 50

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità fino ad ottenere un impasto non omogeneo, "sbriciolato".

Riempire gli stampi di silicone a uno spessore di circa 1 cm.

Cuocere a 160°C per 12-15 minuti circa.

VICTORIA SPONGE

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

UOVA INTERE - A TEMPERATURA AMBIENTE

BURRO 82% M.G. - MORBIDO

MIELE

g 500

g 300

g 200

g 40

PREPARAZIONE

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

Stendere la montata su una teglia con carta da forno, ad una altezza di 1 cm.

Cuocere per un breve periodo a 180-200°C con la valvola chiusa.

Una volta freddo, tagliare a misura del savarin.

MOUSSE ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI

| | |
|------------------|--------|
| LILLY NEUTRO | g 200 |
| JOYPASTE AMARENA | g 100 |
| ACQUA | g 200 |
| PANNA 35% M.G. | g 1000 |

PREPARAZIONE

Miscelare acqua, LILLY NEUTRO e JOYPASTE.

Unire alla panna miscelando delicatamente.

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

