

GIANDUIA IN TRE CONSISTENZE

GUSTOSA MONOPORZIONE AL GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







FINANCIER AL GIANDUIA

	PREPARAZIONE
g 250	Miscelare gli elementi secchi, unire gli albumi e miscelare a mano.
g 2	Unire il burro e il cioccolato miscelando delicatamente.
g 25	Riempire gli stampi di silicone e cuocere in forno per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.
g 15	
g 185	
g 40	
g 50	
	g 2 g 25 g 15 g 185 g 40

MOUSSE AL GIANDUIA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE	g 300	Realizzare una ganache miscelando la panna con il cioccolato.
RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE - FUSO A 45°C	g 600	A parte semi-montare e stabilizzare la panna con il LILLY.
LILLY NEUTRO	g 100	Aggiungere la panna in 2-3 riprese alla ganache fino a ottenere una ganache spumosa.
ACQUA	g 100	Riempire gli stampi a forma di sfera e abbattere fino a completo congelamento.
PANNA 35% M.G DA MONTARE	g 700	



FARCITURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA ICE CROCK Q.B.

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA - SCALDATO A 50°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire l'incavo del financier con la NOCCIOLATA ICE CROCK.

Coprire il financier con una lamina di cioccolato bianco.

Glassare le sfere di mousse col MIRROR e adagiarle in cima al dolce.



RICETTA CREATA PER TE DA **Fabio Birondi**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

