ONDA

CREMOSE MONOPORZIONI MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

CREMA MOUSSELINE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 500
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 30
ZUCCHERO	g 125
DESTROSIO	g 25
TUORLI D'UOVO	g 125
SOVRANA	g 50
BURRO 82% M.G. - DA AGGIUNGERE ALLA CREMA	g 125
BURRO 82% M.G. - MORBIDO A 20° DA MONTARE	g 125

PREPARAZIONE

Portare a bollore il latte e la pasta aromatizzante.

A parte mescolare i tuorli con zucchero e SOVRANA.

Unire la miscela ai liquidi bollenti e cuocere sino a ottenere una consistenza cremosa.

Aggiungere il burro e miscelare.

Raffreddare velocemente a 4°C.

Montare in planetaria la crema con il burro morbido sino a ottenere una struttura omogenea e aerata.

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE	g 1000
LILLY NEUTRO	g 200
ACQUA - TIEPIDA	g 200

PREPARAZIONE

Reidratare LILLY con acqua e unire al FRUTTIDOR.

ROLLÉ SENZA GLUTINE ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 1000
UOVA - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 1200
ALBUME - A TEMPERATURA AMBIENTE	g 100
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	g 50
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 50

PREPARAZIONE

Montare in planetaria IRCA GENOISE GLUTEN FREE, uova e albumi per circa 15 minuti.

A fine montata, inserire a mano le paste aromatizzanti.

Stendere 650/700g di composto per teglia 60x40 cm e cuocere a 220°C per 6-8 minuti circa.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 230
MASCARPONE	g 120
PANNA 35% M.G.	g 100
GLUCOSIO	g 8
LILLY NEUTRO	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 335
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

PREPARAZIONE

Portare a ebollizione il latte e il GLUCOSIO, aggiungere LILLY e JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON.

Miscelare con frusta, versare sul cioccolato emulsionando con mixer a immersione.

Aggiungere a filo la panna continuando a emulsionare, e infine il mascarpone.

Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.

Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.

COPERTURA

INGREDIENTI

BLITZ	g 200
ACQUA	g 20

PREPARAZIONE

Miscelare insieme gli ingredienti.

COMPOSIZIONE FINALE

Mettere sul fondo del quadro 40x40cm alto 4cm il biscuit, versare la crema mousseline e livellare.

Adagiare l'altro foglio di biscuit e abbattere.

Colare sul biscuit il gelificato ai frutti rossi e abbattere.

Smodellare il dolce e decorare la superficie con la namelaka al cioccolato bianco e mascarpone utilizzando una sac à poche munita di bocchetta piccola per St. Honoré.

Spruzzare il BLITZ diluito per lucidare la torta.

Porzionare in rettangoli 10x4cm.

RICETTA CREATA PER TE DA **OMAR BUSI**

PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Le dosi riportate sono sufficienti a realizzare uno stampo 40x40cm