SACHER WHITE

MONOPORZIONE AL CIOCCOLATO BIANCO, RIVISITAZIONE DI UN CLASSICO DELLA PASTICCERIA.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISCOTTO SACHER BIANCO

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 1000
BURRO 82% M.G. - DA MONTARE CON ALICE'S CAKE	g 500
ACQUA - DA MONTARE CON ALICE'S CAKE	g 400
FARINA DI MANDORLE - DA MONTARE CON ALICE'S CAKE	g 300
BURRO 82% M.G. - PER LA GANACHE	g 100
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 200

PREPARAZIONE

Realizzare una ganache con il cioccolato ed il burro.

In planetaria, montare con foglia tutti gli ingredienti a bassa velocità per 5 minuti.

Alla fine incorporare la ganache di cioccolato bianco.

Stendere l'impasto su foglio di carta forno e cuocere a 180/190 C° per 15 minuti circa.

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE - TIEPIDO	g 500
ACQUA	g 125
LILLY NEUTRO	g 125

PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO, aggiungere FRUTTIDOR e frullare con un frullatore a immerisone.

Riempire lo stampo da inserto e congelare.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - FUSO A 45 C°	g 600
PANNA 35% M.G. - PER LA GANCHE	g 300
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 700
ACQUA	g 70
LILLY NEUTRO	g 70

PREPARAZIONE

Preparare una ganache, emulsionando panna e cioccolato.

Aggiungere la panna, montata con acqua e LILLY NEUTRO, di consistenza morbida mescolando delicatamente.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO BIANCO	Q.b.
SCAGLIETTE CIOCCOLATO PURO BIANCO	Q.b.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone con la mousse al cioccolato, inserire il gelificato congelato, chiudere con altra mousse e uno strato di biscotto sacher bianco.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo, ricoprire con MIRROR CIOCCOLATO BIANCO.

Decorare la monoporzione con una CHOCOLATE RASPBERRY DOBLA e della SCAGLIETTA WHITE.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE