

CHOCOLATE ROLLER

MONOPORZIONE AMARENA E PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







BISCUIT

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
SFRULLA	g 335	Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.
UOVA	g 200	Depositare la massa montata in tortiere previamente ben ingrassate ed infarinate.
ACQUA TIEPIDA	g 70	Cuocere a 180-190° forno statico per 20-30 minuti.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 350	Scaladare il CHOCOCREAM PISTACCHIO a 40°C ed aggiungerlo alla panna (1) liquida miscelando
PANNA 35% M.G (1) LIQUIDA	g 225	fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.
PANNA 35% M.G (2) SEMI MONTATA	g 450	Incorporare la panna (2) precedentemente montata insieme con LILLY NEUTRO ed acqua ed
LILLY NEUTRO	g 75	aggiungerla in 2 volte alla ganache al pistacchio.
ACQUA	g 75	

GELATINA ALL'AMARENA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR AMARENA - FRULLATO	g 200	Scaldare l'acqua al microonde, aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.
LILLY NEUTRO	g 30	Terminare aggiungendo il FRUTTIDOR AMARENA precedentemente frullato.
ACQUA TIEPIDA	g 30	Colare negli stampi di silicone (SF164) e mettere in abbattitore fino a completo congelamento.



COMPOSIZIONE FINALE

Creare un disco di pan di spagna 4,5 cm di diametro e 2 cm di altezza ed inserirlo all'interno della cup DOBLA RING FINE STRIPE WHITE/DARK.

Appoggiare al centro del pan di spagna 2 o 3 amarene intere e poi colare con un sac à poche la mousse al pistacchio fino a bordo della cup ed abbattere.

Appoggiare sulla superficie del cilindro un dischetto di cioccolato rosso temperato e appoggiare al centro la gelatina all'amarena precedentemente lucidata con BLITZ.

Decorare con CURVY HEART GREEN DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **antonio losito**

PASTICCIERE E GELATIERE

