SALUTION

SACHER MODERNA SENZA GLUTINE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISCOTTO SACHER SENZA GLUTINE

INGREDIENTI	
BURRO - 82% MG FUSO	g 450
SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68% - FUSO A 45°C	g 450
FARINA DI NOCCIOLE	g 100
UOVA	g 550
TOP CAKE GLUTEN FREE	g 900

PREPARAZIONE

Emulsionare burro e cioccolato per ottenere una ganache.

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 2-3 minuti gli altri ingredienti.

Unire la ganache e miscelare quindi per un altro minuto.

Versare negli appositi stampi e cuocere a 190°C per 8/10 minuti.

GELIFICATO ARANCIA E ALBICOCCA

INGREDIENTI	
FRUTTIDOR ALBICOCCA	g 400
SUCCO D'ARANCIA	g 100
LILLY NEUTRO	g 100

PREPARAZIONE

Dissolvere con frusta LILLY nel succo d'arancia, quindi emulsionarlo con FRUTTIDOR.

Versarlo nello stampo di silicone da inserti e congelare completamente.

CREMA INGLESE PER BAVARESI

INGREDIENTI	
PANNA - FRESCA 35% MG	g 175
LATTE - FRESCO 3,5% MG	g 75
TUORLO	g 55
ZUCCHERO - SEMOLATO	g 30

PREPARAZIONE

In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo e zucchero.

Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna, continuare a cuocere, miscelando ti tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C.

BAVARESE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%	g 150
LILLY NEUTRO	g 35
PANNA - FRESCA 35% MG - SEMI MONTATA	g 450

PREPARAZIONE

Disperdere LILLY NEUTRO in 335g di crema inglese ancora calda, versare sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.

Una volta che la ganache avrà raggiunto i 30°C unire alla panna e realizzare una mousse di consistenza morbida.

COPERTURA E DECORAZIONE

INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE	Q.B.
GRANELLA DI CIOCCOLATO LUCIDA	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone versare uno strato di mousse, inserire il gelificato arancia e albicocca, velare con altra mousse e terminare con il biscotto gluten free.

Congelare finché non sarà completamente indurito.

Sformare il dolce e glassare con MIRROR EXTRADARK, precedentemente scaldato a 55°C.

Decorare la base del dolce con GRANELLA LUCIDA, decorare la superficie con un decoro in cioccolato, e una fetta di ORANGE LID DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE