



SALUTION

SACHER MODERNA SENZA GLUTINE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCOTTO SACHER SENZA GLUTINE

INGREDIENTI

BURRO - 82% MG FUSO

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - FUSO A 45°C

FARINA DI NOCCIOLE

UOVA

TOP CAKE GLUTEN FREE

g 450

g 450

g 100

g 550

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

SUCCO D'ARANCIA

LILLY NEUTRO

g 400

g 100

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

LATTE - FRESCO 3,5% MG

TUORLO

ZUCCHERO - SEMOLATO

g 175

g 75

g 55

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 FONDENTE 68%
LILLY NEUTRO
PANNA - FRESCA 35% MG - SEMI MONTATA

g 150
g 35
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
GRANELLA DI CIOCCOLATO LUCIDA

Q.B.
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