



TORTA DI CASTAGNE, PERE E CAMELLO

MOUSSE MODERNA DAL GUSTO AUTUNNALE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA AL CAMELLO

INGREDIENTI

ZUCCHERO
PANNA 35% M.G.
BURRO 82% M.G.
UOVA
FARINA TIPO 00
VIGOR BAKING
SALE

PREPARAZIONE

g 310 Preparare il caramello portando a 185°C lo zucchero.
g 380 Nel frattempo, unire il burro alla panna e portare a bollore.
g 80 Versare il composto ancora caldo direttamente sul caramello.
g 240 Far raffreddare a 35°C, aggiungere le uova e il sale e montare leggermente.
g 240 Aggiungere la farina setacciata con il VIGOR BAKING e mescolare con una spatola in silicone.
g 4.5 Versare su una teglia 60x40cm e cuocere a 180°C per circa 18/20 minuti.
g 2 Far raffreddare e togliere dallo stampo. Tagliare cerchi del diametro dello stampo in silicone.

RIPIENO AL CAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

PREPARAZIONE

g 60 Dressare il TOFFE D'OR sul pan di spagna al caramello e congelare.

GELIFICATO DI PERE

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|----------------|-------|---|
| FRUTTIDOR PERA | g 600 | Sciogliere LILLY NEUTRO nell'acqua. |
| ACQUA | g 150 | Miscelare con FRUTTIDOR PERA e versare nello stampo in silicone per inserti. |
| LILLY NEUTRO | g 150 | Porre in abbattitore fino a completo indurimento. Smodellare dallo stampo in silicone. |

MOUSSE ALLA PERA

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|--------------------------------|-------|--|
| POLPA DI PERA | g 500 | Sciogliere il LILLY nell'acqua. |
| GLUCOSIO | g 50 | Scaldare la purea con il glucosio a 85°C e aggiungere il Lilly idratato. |
| LILLY NEUTRO | g 30 | Versare sul cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione. |
| ACQUA | g 30 | Aggiungere la panna ed emulsionare. |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% | g 380 | Conservare in frigorifero per 4-8 ore. |
| PANNA 35% M.G. | g 950 | |

CREMOSO ALLA CASTAGNA E CIOCCOLATO AL LATTE

| INGREDIENTI | | PREPARAZIONE |
|--|-------|--|
| PANNA 35% M.G. - BOLLENTE | g 250 | Miscelare panna acqua e LILLY. |
| LILLY NEUTRO | g 12 | Versare sul cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione. |
| ACQUA | g 12 | Aggiungere alla purea di castagne ed emulsionare. |
| MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 45°C | g 180 | Versare negli stampi di silicone e congelare. |
| PUREA DI FRUTTA - CASTAGNE | g 200 | |

INGREDIENTI

MIRROR TOFFEE - SCALDATO A 45°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Montare in planetaria la mousse alla pera fino a consistenza soda.

Riempire lo stampo e inserire il gelificato di pere e il pan di spagna al caramello.

Congelare completamente.

Sformare la mousse e glassarla col MIRROR.

Adagiare sulla superficie la crema di castagne e cioccolato al latte spruzzata.

Decorare con DOBLA CHOCOLATE VANILLA POD e CHESTNUT.