



VIAGGIO NEL MONDO - BLISS DI LAVANDA

UN VIAGGIO NEL MONDO ATTRAVERSO I PROFUMI DELLA PROVENZA: TORTA ALLA LAVANDA CON MIRTILLI E VINO BIANCO.
COLORGLAZE: BRILLA COME SE IL MONDO TI STESSE GUARDANDO.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA AL MIRTILLO

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1400
BURRO 82% M.G.	g 375
UOVA INTERE	g 225
AVOLETTA	g 300
TUTTA FRUTTA MIRTILLO - CESARIN	g 20
COLORANTE ALIMENTARE IN POLVERE - IDROSOLUBILE VIOLA	g 5 CIRCA

PREPARAZIONE

impastare in planetaria con foglia top frolla, avoletta e burro, infine aggiungere le uova, granuli e colorante
stendere a 3 mm circa in sfogliatrice, riposare in frigorifero
coppare con un disco diametro 16 cm
cuocere tra due tappetini microforati a 170 gradi per 15 minuti circa, raffreddare

FINANCIER AI MIRTILLI

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 825
VIGOR BAKING	g 6
FARINA	g 75
AMIDO DI MAIS	g 75
ALBUMI	g 555
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 180
TUTTA FRUTTA MIRTILLO - CESARIN - TUTTA FRUTTA MIRTILLO CESARIN	Q.B.

PREPARAZIONE

miscelare le polveri
aggiungere prima gli albumi e poi il burro fuso, aggiungere il mirtillo semicandito
cuocere in una teglia 60cmx40cm per 10 minuti a 180 gradi
raffreddare, **cospargere con Pralin Delicrisp Blanc e tagliare poi un disco diametro 14 cm**

GELIFICATO AL MIRTILLO

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MIRTILLO	g 250
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA	g 40

PREPARAZIONE

Miscelare tutto a caldo e versare negli stampi da inserto diametro 14 cm, circa 130 grammi
appoggiare il financier ed abbattere tutto insieme

MOUSSE AL VINO CREMANTÈ DE BOURGOGNE

INGREDIENTI

VINO BIANCO FRIZZANTE - CREMANTÈ DE BOURGOGNE 1	g 215
ZUCCHERO	g 220
ALBUME D'UOVO	g 130
AMIDO DI RISO	g 55
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	g 180
VINO BIANCO FRIZZANTE - CREMANTÈ DE BOURGOGNE 2	g 180
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 25
ACQUA - PER GELATINA	g 125
PANNA	g 960

PREPARAZIONE

in un pentolino a doppio fondo portare a ebollizione lo spumante (180g); a parte, mescolare gli albumi con lo zucchero e l'amido di riso poi versare il tutto sul Ferrari bollente. Cuocere fino a 82°C mescolando continuamente con un a frusta. Togliere dal fuoco e versare la crema sopra il cioccolato bianco tritato e la gelatina precedentemente reidratata. Lasciare raffreddare in abbattitore e quando la crema raggiungerà i 35°C aggiungere la seconda parte di spumante (150g). Alleggerire il tutto con la panna semimontata mescolando delicatamente con una marisa.
versare nello stampo da inserto diametro 14cm, 130 grammi circa, ed abbattere

MOUSSE AL MIRTILLO E LAVANDA

INGREDIENTI

PANNA	g 500
ACQUA	g 50
LILLY NEUTRO	g 100
PUREA DI MIRTILLO - RAVIFRUIT	g 200
FIORI DI LAVANDA ESSICCATA - INFUSI E STRIZZATI	g 3

PREPARAZIONE

Montare la panna dopo averla lasciata in infusione con la lavanda per alcune ore, con acqua e lilly neutro, versare poi la purea e mescolare delicatamente, versare nello stampo, inserire il primo inserto al vino, mousse ancora, ed il secondo inserto con mirtillo e financier. Abbattere di teperatura

INGREDIENTI

COLORGLAZE VIOLET

PREPARAZIONE

Q.B. sfornare la torta,
miscelare la glassa a freddo semplicemente con la marisa senza scaldarla
glassarla da congelata a -20 gradi e disporla sulla frolla cotta

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo aver utilizzato la glassa pronta all'uso Colorglaze, decorare con decori Dobra, macaron e fiori.



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE