CHOCODROP CAKE WHITE

CONCEPT DI TORTE MODERNE REALIZZATE CON CIOCCOLATI PURI

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 1000
BURRO 82% M.G.	g 350
ZUCCHERO	g 120
UOVA	g 150

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria equipaggiata con foglia a media velocità fino ad ottenere una massa omogenea.

Far riposare la frolla coperta in frigorifero per 2 ore.

Stendere la frolla allo spessore di 3mm, realizzare dei dischi di 20 cm di diametro e cuocere a 165C° per 12-15min.

FINANCIER ARANCIA

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 550
VIGOR BAKING	g 4
FARINA "DEBOLE"	g 50
AMIDO DI MAIS	g 50
ALBUME	g 370
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 120
JOYPASTE ARANCIA	g 65
SCORZA D'ARANCIA GRATTUGIATA	Q.B.

PREPARAZIONE

Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.

Sempre mescolando aggiungere gli albumi e JOYPASTE, e successivamente il burro fuso.

Si deve ottenere un impasto omogeneo.

Versare negli stampi da inserto di 16 cm di diametro 100g di prodotto e cuocere a 180-190°C per 10-15 minuti.

Una volta cotti abbattere i financier, mantenendoli nello stampo, fino a completo congelamento.

NAMELAKA AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - (1)	g 150
ACQUA	g 40
LILLY NEUTRO	g 40
CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 250
PANNA 35% M.G. - (2)	g 200

PREPARAZIONE

Portare a bollore la panna (1), aggiungere l'acqua e LILLY NEUTRO e mixare con mixer ad immersione.
Aggiungere CHOCOCREAM e mixare nuovamente.
Aggiungere la panna (2) fredda continuando a mixare.
Realizzare, utilizzando degli stampi in silicone, degli inserti da 100g ciascuno versando la namelaka direttamente sui financier precendentemente ottenuti.
Abbattere fino a completo congelamento.

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP PISTACHE - LEGGERMENTE SCALDATO	Q.B.

PREPARAZIONE

Stendere il prodotto, aiutandosi con un mattarello, tra due fogli di carta da forno all'altezza di 4mm circa.
Refrigerarlo per almeno 15 minuti e successivamente tagliarlo in dischi di 18cm di diametro.
Conservare in congelatore fino al momento di utilizzo.

CREMA INGLESE PER BAVARESI

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 130
PANNA 35% M.G.	g 150
TUORLO	g 40
ZUCCHERO	g 25

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 di tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C

BAVARESE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

CREMA INGLESE	g 345
LILLY NEUTRO	g 65
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 450
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 450

PREPARAZIONE

Disperdere LILLY NEUTRO nella crema inglese ancora calda, versare sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.

Una volta che l'emulsione avrà raggiunto i 30°C unire la panna semi montata in 2-3 riprese realizzando una bavarese di consistenza morbida.

GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

ACQUA - (1)	g 150
ZUCCHERO SEMOLATO	g 300
GLUCOSIO	g 300
LATTE CONDENSATO ZUCCHERATO	g 200
GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI	g 22
ACQUA - (2) TIEPIDA	g 132
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 250

PREPARAZIONE

Realizzare la massa di gelatina miscelado la gelatina in polvere od i fogli con acqua (2) tiepida e lasciadola raffreddare.

Portare a 103°C acqua, zucchero e glucosio.

Aggiungere il latte condensato, la massa di gelatina e mixare con mixer ad immersione.

Aggiungere il cioccolato continuando a mixare.

Conservare in frigo fino al momento dell'utilizzo.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo di silicone di diametro 18cm con la bavarese al cioccolato.

Inserire il doppio inserto di namelaka e financier.

Velare con uno strato sottile di bavarese e terminare con l'inserto croccante.

Abbattere fino a completo congelamento.

Sformare il dolce e glassare con la glassa al cioccolato precedentemente scaldata a 40°C.

Adagiare la torta sul fondo di frolla e decorare con FLOWER WHITE DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE