

GIRELLA

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

RICETTA BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	g 1.000
UOVA INTERE - T° AMBIENTE	g 1.300
ZUCCHERO INVERTITO	g 120

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti ad alta velocità .

Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro, quindi cuocere per 6-7 minuti a 220-230°C con valvola chiusa.

All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione.

Porre in frigorifero, fino al momento dell'utilizzo.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E YOGURT

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 230
YOGURT MAGRO	g 120
PANNA 35% M.G.	g 100
GLUCOSIO	g 8
LILLY NEUTRO	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 335
SCORZE DI LIMONE GRATTUGIATE	g 5
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione latte e GLUCOSIO, aggiungere LILLY e JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON, quindi miscelare con frusta.

Versare la miscela ottenuta sul SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO, emulsionando con mixer ad immersione.

Aggiungere a filo la panna fredda continuando a mixare, ed infine inserire lo yogurt.

Si otterrà una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.

FROLLA GLUTEN FREE

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE	g 1.000
BURRO 82% M.G. - MORBIDO	g 300
UOVA INTERE	g 150

PREPARAZIONE

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia, fino ad ottenere una struttura omogenea.

Porre in frigorifero per almeno un’ora.

Tirare alla sfogliatrice allo spessore di 1 mm e stampare dei dischi di diametro 9 cm.

Cuocere su tappetini microforati a 160-165°C in forno ventilato per 12-15 minuti, fino a completa doratura.

GLASSA AI CORNFLAKES

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 700
BURRO DI CACAO	g 60
OLIO DI ARACHIDI	g 140
CORNFLAKES SBRICIOLATI E SETACCIATI	g 120
COLORE LIPOSOLUBILE GIALLO UOVO	g q.b.

PREPARAZIONE

Prendere il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO precedentemente sciolto ed il BURRO DI CACAO fuso ed unirli all’olio.

Emulsionare bene con l'aiuto di un mixer ad immersione ed aggiungere il colorante liposolubile giallo continuando a mixare.

Incorporare i cornflakes sbriciolati e setacciati.

N.B. utilizzare la glassa scaldandola a 35°C.

CREMA ESOTICA

INGREDIENTI

ALBUMI	g 215
ZUCCHERO SEMOLATO	g 215
PUREA DI PASSION FRUIT	g 150
PUREA DI MANGO	g 100
ARANCE GRATTUGIATE	g 10
SOVRANA	g 15
BURRO 82% M.G.	g 50

PREPARAZIONE

Miscelare lo zucchero con SOVRANA, unire gli albumi, le scorze e le puree di frutta.

Cuocere in microonde a 82-85°C.

Raffreddare e a 50°C, unire il burro morbido e mixare molto bene.

Mettere in frigo per una notte.

COMPOSIZIONE FINALE

Prendere il biscuit, ditribuire uno strato omogeneo di crema esotica sulla superficie ed arrotolarlo.

Porlo in abbattitore ed una volta freddo, tagliarlo in sezione di 4-5 cm, cosi da creare delle girelle.

Infilzare le girelle con uno stecco ed intingerle nella glassa ai cornflakes, fino a ricoprire interamente i bordi e successivamente adagiarle sul disco di frolla.

Con un sac à poche dressare un po' di crema esotica nel centro della girella.

Montare la namelaka in planetaria con foglia, e con un sac à poche con punta a stella coprire interamente la superficie del dolce con un ciuffo.

I CONSIGLI DELL'AMBASSADOR

Nella ricetta della frolla è possibile sostituire il burro con la margarina.