CHOCOLATE ROLLER

MONOPORZIONE AMARENA E PISTACCHIO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISCUIT

INGREDIENTI

SFRULLA	g 335
UOVA	g 200
ACQUA TIEPIDA	g 70

PREPARAZIONE

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

Depositare la massa montata in tortiere previamente ben ingrassate ed infarinate.

Cuocere a 180-190° forno statico per 20-30 minuti.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 350
PANNA 35% M.G. - (1) LIQUIDA	g 225
PANNA 35% M.G. - (2) SEMI MONTATA	g 450
LILLY NEUTRO	g 75
ACQUA	g 75

PREPARAZIONE

Scaladare il CHOCOCREAM PISTACCHIO a 40°C ed aggiungerlo alla panna (1) liquida miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea.

Incorporare la panna (2) precedentemente montata insieme con LILLY NEUTRO ed acqua ed aggiungerla in 2 volte alla ganache al pistacchio.

GELATINA ALL'AMARENA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR AMARENA - FRULLATO	g 200
LILLY NEUTRO	g 30
ACQUA TIEPIDA	g 30

PREPARAZIONE

Scaldare l’acqua al microonde, aggiungere il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta.
Terminare aggiungendo il FRUTTIDOR AMARENA precedentemente frullato.
Colare negli stampi di silicone (SF164) e mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

COMPOSIZIONE FINALE

Creare un disco di pan di spagna 4,5 cm di diametro e 2 cm di altezza ed inserirlo all’interno della cup DOBLA RING FINE STRIPE WHITE/DARK.
Appoggiare al centro del pan di spagna 2 o 3 amarene intere e poi colare con un sac à poche la mousse al pistacchio fino a bordo della cup ed abbattere.
Appoggiare sulla superficie del cilindro un dischetto di cioccolato rosso temperato e appoggiare al centro la gelatina all’amarena precedentemente lucidata con BLITZ.

Decorare con CURVY HEART GREEN DOBLA.

RICETTA CREATA PER TE DA **ANTONIO LOSITO**

PASTICCIERE E GELATIERE