RING WHITE/DARK

Monoporzione rhum e zabaione

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 400
UOVA INTERE	g 400

PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti con frusta per 15 minuti in planetaria.

Versare l'impasto ottenuto su una teglia 40x60 cm, lisciare e cuocere a 200ºC per 6-8 minuti.

CREMA PASTICCERA AL RHUM

INGREDIENTI

LATTE FRESCO	g 500
TOP CREAM	g 175
RHUM	g 15
UVETTA SULTANINA	g 100

PREPARAZIONE

Mettere il latte in planetaria, aggiungere la TOP CREAM e il rhum, mescolare con la frusta per circa 2-3 minuti in modo che sia ben idratato e liscio.

Dopo circa 5 minuti, aggiungere l'uvetta macerata, mescolando ancora per lisciare il composto.

CREMA INGLESE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.	g 200
PANNA 35% M.G.	g 200
ZUCCHERO SEMOLATO	g 70
TUORLI D'UOVO	g 40

PREPARAZIONE

Mescolare senza montare lo zucchero con i tuorli. Portare ad ebollizione il latte e la panna e versarne 1/3 direttamente sul composto precedentemente realizzato e miscelare.
Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C continuando a mescolare con una spatola, formando così una crema inglese. Togliere dal fuoco e mixare con mixer ad immersione.

BAVARESE ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI

CREMA INGLESE	g 500
LILLY NEUTRO	g 30
JOYPASTE ZABAIONE - CALDO	g 30
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA	g 150

PREPARAZIONE

Aggiungere LILLY NEUTRO e JOYPASTE ZABAIONE caldo alla crema inglese precedentemente realizzata.
Quando il composto è a circa 30°C aggiungere la panna semi montata.

FINITURA LUCIDA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL	Q.B.

PREPARAZIONE

Riscaldare a 45°C MIRROR NEUTRAL.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il pan di spagna e posizionarlo sul fondo del DOBLA RING WHITE/DARK .
Riempire con 1 cm di crema al rum e con la bavarese allo zabaione.
Glassare con un sottile strato di MIRROR NEUTRAL.
Decorare con DOBLA 2D SUNFLOWER e CURVY SPOTS GREEN.

RICETTA CREATA PER TE DA **ORIOL PORTABELLA**

PASTICCIERE