



TEARDROP - CHOCOLATE PEAR

Monoporzione gianduia, caramello e pera

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

g 400

UOVA INTERE

g 400

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta per 15 minuti.

Versare il composto in una teglia 40x60 cm con carta da forno, lisciare e cuocere a 200°C per circa 6-8 minuti.

FARCITURA AL CARMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARMEL

Q.B.

MOUSSE GIANDUIA

INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO

g 320

UOVA INTERE

g 210

ZUCCHERO SEMOLATO

g 320

ACQUA

g 90

LILLY NEUTRO

g 275

SINFONIA NOCCIOLATO BIANCO

g 445

JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

g 225

PREPARAZIONE

Montare in planetaria con frusta i tuorli e le uova.

A parte cuocere lo zucchero e l'acqua a 121°C e aggiungerli a filo alla montata, così da ottenere una pâte à bombe. Continuare a montare e quando il composto sarà tiepido aggiungere LILLY NEUTRO.

Mescolare circa 1/3 della panna semi-montata con il JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM ed il NOCCIOLATO BIANCO precedentemente fuso a 45°C e miscelare.

Aggiungere il composto alla pâte à bombe miscelando delicatamente.

FARCITURA LUCIDA ALLA PERA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA

g 200

MIRROR NEUTRAL

g 20

PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti.

COMPOSIZIONE FINALE

Inserire nella base del teardrop un disco di biscuit.

Dressare la farcitura al caramello creando un sottile strato.

Farcire la monoporzione con la mousse gianduia.

Terminare con un abbondante strato di farcitura lucida alla pera.

Decorare con metà nocciola tostata e DOBLA FLOWER DARK.



RICETTA CREATA PER TE DA **ORIOLE PORTABELLA**

PASTICCIERE