



TORTA DI CASTAGNE, PERE E CAMELLO

Mousse moderna dal gusto autunnale.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA AL CAMELLO

INGREDIENTI

ZUCCHERO
PANNA 35% M.G.
BURRO 82% M.G.
UOVA
FARINA TIPO 00
VIGOR BAKING
SALE

PREPARAZIONE

g 310 Preparare il caramello portando a 185°C lo zucchero.
g 380 Nel frattempo, unire il burro alla panna e portare a bollore.
g 80 Versare il composto ancora caldo direttamente sul caramello.
g 240 Far raffreddare a 35°C, aggiungere le uova e il sale e montare leggermente.
g 240 Aggiungere la farina setacciata con il VIGOR BAKING e mescolare con una spatola in silicone.
g 4.5
g 2 Versare su una teglia 60x40cm e cuocere a 180°C per circa 18/20 minuti.
Far raffreddare e togliere dallo stampo. Tagliare cerchi del diametro dello stampo in silicone.

RIPIENO AL CAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

PREPARAZIONE

g 60 Dressare il TOFFE D'OR sul pan di spagna al caramello e congelare.

GELIFICATO DI PERE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA	g 600
ACQUA	g 150
LILLY NEUTRO	g 150

PREPARAZIONE

Sciogliere LILLY NEUTRO nell'acqua.
Miscelare con FRUTTIDOR PERA e versare nello stampo in silicone per inserti.
Porre in abbattitore fino a completo indurimento.
Smodellare dallo stampo in silicone.

MOUSSE ALLA PERA

INGREDIENTI

POLPA DI PERA	g 500
GLUCOSIO	g 50
LILLY NEUTRO	g 30
ACQUA	g 30
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 380
PANNA 35% M.G.	g 950

PREPARAZIONE

Sciogliere il LILLY nell'acqua.
Scaldare la purea con il glucosio a 85°C e aggiungere il Lilly idratato.
Versare sul cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.
Aggiungere la panna ed emulsionare.
Conservare in frigorifero per 4-8 ore.

CREMOSO ALLA CASTAGNA E CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - BOLLENTE	g 250
LILLY NEUTRO	g 12
ACQUA	g 12
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 45°C	g 180
PUREA DI FRUTTA - CASTAGNE	g 200

PREPARAZIONE

Miscelare panna acqua e LILLY.
Versare sul cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.
Aggiungere alla purea di castagne ed emulsionare.
Versare negli stampi di silicone e congelare.

INGREDIENTI

MIRROR TOFFEE - SCALDATO A 45°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Montare in planetaria la mousse alla pera fino a consistenza soda.

Riempire lo stampo e inserire il gelificato di pere e il pan di spagna al caramello.

Congelare completamente.

Sformare la mousse e glassarla col MIRROR.

Adagiare sulla superficie la crema di castagne e cioccolato al latte spruzzata.

Decorare con DOBLA CHOCOLATE VANILLA POD e CHESTNUT.