



TRANCETTO: SPECULOOS

Dolce startificato ideale per realizzare mignon, monoporzioni e torte

Dose per una fascia inox 30x40cm h5

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA	g 570	Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Porre in frigorifero per almeno un'ora. Stendere allo spessore di 4mm e foderare il fondo della fascia di inox.
BURRO 82% M.G.	g 230	
UOVA	g 60	

PREPARAZIONE

IMPASTO CAKE

INGREDIENTI

ALICE'S CAKE	g 770	Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 min.
OLIO VEGETALE	g 335	Versare nelle fasce di inox foderate con la pasta frolla e cuocere a 170-180°C 25-30 min.
ACQUA	g 335	Una volta cotte lasciar intiepidire a temperatura ambiente.
JOYPASTE CARAMEL	g 20	

PREPARAZIONE

INSERTO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL	g 400	Spalmare il PRALIN DELICRISP su tutta la superficie del cake ancora tiepido. Raffreddare in frigorifero.
---------------------------------------	-------	---

PREPARAZIONE

MOUSSE SPECULOOS

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1700
LILLY NEUTRO	g 340
ACQUA	g 340
JOYCREAM SPECULOOS - FRULLATO	g 700

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere una mousse ben soda.

GLASSA

INGREDIENTI

MIRROR TOFFEE	g 500
---------------	-------

PREPARAZIONE

Scaldare MIRROR in microonde fino a 45°C.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare la mousse aromatizzata sopra la base del dolce riempiendo completamente la fascia di inox.

Porre in congelatore fino a totale indurimento.

Senza rimuovere la fascia di inox glassare la superficie del dolce con il MIRROR.

Sformare il dolce e porzionare della dimensione desiderata.

Decorare con ROSE PETALS PINK, PETALS MINI YELLOW e FILTER TELESCOPE DARK/WHITE DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE