# 100% PECAN

## BISCUIT AL CARAMELLO, VANIGLIA E NOCI PECAN

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 150 |
| ZUCCHERO DI CANNA GREZZO | g 100 |
| BURRO 82% M.G. | g 70 |
| PANNA 35% M.G. | g 100 |
| BACCHE DI VANIGLIA | 1 |
| FIOR DI SALE | g 5 |
| UOVA INTERE | g 100 |
| OLIO DI SEMI DI GIRASOLE | g 30 |
| FARINA "DEBOLE" | g 120 |
| FECOLA | g 50 |
| ALBUMI | g 250 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 50 |
| NOCI PECAN | g 150 |

### PREPARAZIONE

In un pentolino a doppio fondo caramellizzare lo zucchero semolato e lo zucchero di canna fino a raggiungere 175°C, nel frattempo, portare a bollore la panna insieme ai semi del baccello di vaniglia. Una volta che gli zuccheri saranno arrivati a temperatura e la panna sarà ben calda, spegnere la fiamma del caramello e decuocere con il burro, mescolando delicatamente. Versare sul composto anche la panna bollente e il fior di sale, continuando a mescolare in maniera prudente.
Versare il caramello decotto in una planetaria munita di foglia e raffreddarlo facendo girare la macchina alla minima velocità, fino a raggiungere 45°C. Mentre raffredda, scaldare le uova insieme all'olio di semi fino a 45°C. Quando il caramello sarà arrivato alla giusta temperatura inserire le uova calde e lasciar mescolare in prima velocità.
Setacciare la farina con la fecola di patate. In una bowl di giuste dimensioni mescolare gli albumi con la seconda quantità di zucchero semolato (50 g) e riscaldarli nel forno a microonde a 45°C. Versarli in una planetaria munita di frusta e montare fino ad ottenere una struttura sostenuta e areata.

Una volta ben montata, prelevare un terzo della meringa a base albumi, mescolarla energicamente con il composto a base caramello, quindi versalo sui restanti albumi mescolando delicatamente con una marisa e unendo man mano anche le polveri setacciate.  Colare il biscuit in un tappetino in silicone delle dimensioni di 60 x 40 cm con i bordi alti 1 cm.
Cospargere con le noci Pecan l'intero biscuit. Cuocere in forno ventilato a 160°C per 12 minuti con la valvola chiusa, dopodiché raffreddare in abbattitore a modalità positiva.

## PRALINATO DI PECAN

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| NOCI PECAN | g 480 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 30 |
| BACCHE DI VANIGLIA | 1,5 |
| FIOR DI SALE | g 2 |

### PREPARAZIONE

Caramellare a secco lo zucchero semolato fino a a175°C poi inserire in una volta sola le noci pecan precedentemente riscaldate a 80°C per evitare di raffreddare eccessivamente il caramello. Aggiungere anche il baccello di vaniglia e cuocere fino a pralinatura desiderata. Rimuovere il pralinato dalla pentola e stenderlo su un superficie ampia per velocizzarne il raffreddamento. Cospargere la superficie con il fior di sale e lasciare raffreddare completamente a temperatura ambiente. Infine omogenizzare fino ad ottenere una pasta liscia

## BAVARESE AL PRALINATO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| CREMA INGLESE | g 300 |
| PANNA 35% M.G. | g 200 |
| GELATINA ANIMALE | g 6 |
| ACQUA FREDDA - PER GELATINA | g 30 |

### PREPARAZIONE

Versare la crema inglese a 82°C sul pralinato e la gelatina precedentemente reidratata ed emulsionare bene con un mixer. Lasciare raffreddare in abbattitore coperta con la pellicola e a 35°C alleggerire il tutto con la panna semimontata mescolando delicatamente con una marisa.

## COMPOSTA DI PERA E VANIGLIA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| PUREA DI FRUTTA - PUREA DI PERE RAVIFRUIT | g 300 |
| ZUCCHERO SEMOLATO | g 40 |
| SUCCO DI LIMONE | g 50 |
| GELATINA 200 BLOOM IN POLVERE O FOGLI | g 4 |
| ACQUA FREDDA - PER GELATINA | g 20 |
| BACCHE DI VANIGLIA | 1 |

### PREPARAZIONE

Far cuocere in pentolino a doppio fondo i cubetti di pera insieme alla purea, lo zucchero, la vaniglia e il succo di limone. Quando la composta risulterà ben ristretta, togliere dal fuoco ed inserire la gelatina precedentemente reidratata. Lasciar raffreddare in abbattitore prima di riempire le tartelle in cioccolato

## GLASSA AL CARAMELLO

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| ZUCCHERO | g 750 |
| GLUCOSIO | g 600 |
| PANNA | g 900 |
| SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% | g 350 |
| GELATINA ANIMALE | g 45 |
| ACQUA - PER GELATINA | g 225 |

### PREPARAZIONE

in un pentolino a doppio fondo caramellare a secco lo zucchero semolato insieme allo sciroppo di glucosio. Cuocere fino a un color nocciola (170°C circa) poi decuocere con la panna precedentemente riscaldata in microonde a 85°. Successivamente versare il composto sul cioccolato tritato, emulsionare il tutto e infine aggiungere la gelatina precedentemente reidratata. Lasciare cristallizzare in frigorifero per almeno 12ore e all'occorrenza scaldare delicatamente al microonde a 34°- 36°C.

## DOBLA TART

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| DOBLA | g |

### PREPARAZIONE

predisporre una tart di cioccolato DOBLA del diametro di 7cm

## PASTA FROLLA ALLA NOCCIOLA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| TOP FROLLA | g 1400 |
| BURRO 82% M.G. | g 375 |
| UOVA INTERE | g 225 |
| DELINOISETTE | g 300 |

### PREPARAZIONE

miscelare tutti gli ingredienti insieme

tirare a 3 mm e cuocere a dischetti da 6cm a 170 gradi per 10 minuti

## CREMA INGLESE PER BAVARESE

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| LATTE FRESCO INTERO | g 250 |
| PANNA | g 250 |
| TUORLO D'UOVO | g 100 |
| ZUCCHERO | g 50 |
| JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON | g 5 |

### PREPARAZIONE

in un pentolino a doppio fondo portare a ebollizione il latte insieme alla panna;  a parte mescolare i tuorli con lo zucchero e i semi del baccello di vaniglia poi versare il tutto nel latte bollente. Cuocere fino a 82°C gradi mescolando con una marisa senza far incorporare bolle d'aria. Togliere dal fuoco e raffreddare in abbattitore con pellicola a contatto.

### COMPOSIZIONE FINALE

Comporre il dolce seguendo l'ordine qui sotto riportato:

- Glassa al caramello
- Bavarese al pralinato
- Tartella in cioccolato Dobla
- Composta di pere e vaniglia
- Biscuit caramello, vaniglia e noci pecan
- Base di pasta frolla alla nocciola

Aggiungi Wavy 3D square Dark e cup dark 7cm di Dobla

RICETTA CREATA PER TE DA **DAVIDE MALIZIA**

MAESTRO PASTRY CHEF