



IMPRONTA ESOTICA

FINANCIER ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 825
VIGOR BAKING	g 6
FARINA TIPO 00	g 75
AMIDO DI MAIS	g 75
ALBUMI	g 555
BURRO - FUSO	g 180

PREPARAZIONE

miscelare le polveri
aggiungere prima gli albumi e poi il burro fuso
cuocere in una teglia 60cmx40cm per 10 minuti a 180 gradi

CROCCANTE FONDENTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR	Q.B.
-----------------------	------

PREPARAZIONE

stendere uno strato di pralin delicrisp noir sul financier cotto

CREMOSO AL MASCARPONE

INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 200
PANNA	g 175
GLUCOSIO	g 20
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 425
MASCARPONE	g 500

PREPARAZIONE

scaldare i primi 5 ingredienti, mixare con il cioccolato in gocce ed infine con il mascarpone
versare nello stampo ad inserto di 14 cm, 150 grammi circa

GELIFICATO ESOTICO

INGREDIENTI

PUREA DI PASSION FRUIT - COMPOSTA MANGO/PASSION RAVIFRUIT	g 250
LILLY NEUTRO	g 50

PREPARAZIONE

miscelare gli ingredienti a caldo
versare sopra l'inserto già abbattuto, 100grammi circa
abbattere nuovamente

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI ARRIBA 64%

INGREDIENTI

ARRIBA FONDENTE 64% - DOMORI ARRIBA 64%	g 200
PANNA - 1	g 50
PUREA DI PASSION FRUIT - RAVIFRUIT	g 130
PANNA - 2	g 200
LILLY NEUTRO	g 30
ACQUA	g 30

PREPARAZIONE

fare una ganache con i primi 3 ingredienti,
semimontare la panna 2 con acqua e lilly neutro
unire delicatamente, versare nello stampo SILIKOMART una parte di mousse, inserire l'inserto,
continuare con mousse e chiudere con il financier
abbattere

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

BURRO DI CACAO

BURRO DI CACAO - ARANCIONE

BURRO DI CACAO - GIALLO

g 200

g 200

Q.B.

Q.B.

PREPARAZIONE

spruzzare a 30 gradi con torta a -20 gradi

COMPOSIZIONE FINALE

spruzzare a 30 gradi con torta a -20 gradi

decorare con decori DOBLA



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE