



CUORE DI PERA E CIOCCOLATO

TORTA MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



MOUSSE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

LILLY CIOCCOLATO FONDENTE	g 200
PANNA 35% M.G.	g 1.000
ACQUA	g 300

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta, fino ad ottenere una struttura morbida.

CREMOSO ALLA PERA

INGREDIENTI

UOVA INTERE	g 300
ZUCCHERO	g 200
ACQUA - (1)	g 120
LATTE INTERO	g 100
JOYPASTE PERA	g 120-140
ACQUA - (2)	g 90
LILLY NEUTRO	g 100
FRUTTIDOR PERA	g 300

PREPARAZIONE

Miscelare con una frusta uova, zucchero, acqua (1) e latte.

Scaldare in microonde e portare a 82-83°C. (CREMA INGLESE)

Unire la JOYPASTE PERA ed emulsionare bene con un mixer ad immersione.

Idratare mescolando con una frusta il LILLY NEUTRO con l'acqua (2) ed unire il composto così ottenuto alla crema inglese.

Aggiungere FRUTTIDOR PERA, miscelare e mettere in frigorifero per almeno 3 ore.

BISCUIT AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

PREPARAZIONE

SFRULLA CHOC
UOVA - T° AMBIENTE

g 1.000

Mettere tutti gli ingredienti in planetaria e montare con la frusta alla massima velocità per 7-8 minuti.

g 1200

In una teglia 60x40 cm con carta da forno stendere 450 g circa di pasta montata.

Cuocere a 210-230°C con forno a piastra oppure a 190-210°C in forno termo ventilato per 5-7 minuti.

Lasciar raffreddare per qualche minuto.

Prendere il biscuit e coppare dei cuori della dimensione leggermente più piccola dello stampo in cui costruire il dolce.

Coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

BAGNA AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI

JOYTOPPING CIOCCOLATO

g 1000

Aggiungere JOYTOPPING CIOCCOLATO all'acqua calda e miscelare.

ACQUA

g 500

NB. è possibile aggiungere alla miscela 20 g di Rhum.

PREPARAZIONE

CROCCANTE AL CAMELLO SALATO

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL

Q.B.

FINITURA

INGREDIENTI

BLITZ ICE

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Riempire per metà lo stampo in silicone a forma di cuore con la mousse alla cioccolato, posizionare il biscuit coppato precedentemente a misura e bagnarlo leggermente con la bagna.

Dressare con sac à poche uno strato di cremoso alla pera e seguire con un ulteriore strato di mousse al cioccolato.

Chiudere con dell'altro biscuit precedentemente cosperso da un sottile strato di PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL.

Bagnare leggermente e successivamente mettere in abbattitore.

Sformare dallo stampo, spruzzare il dolce ancora congelato con spray velvet rosso.

Con un conetto di carta forno, dressare delle piccole gocce di BLITZ ICE sulla superficie del dolce, così da dare l'effetto "rugiada".