



GIANDUIA IN TRE CONSISTENZE

GUSTOSA MONOPORZIONE AL GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FINCIER AL GIANDUIA

INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 250
VIGOR BAKING	g 2
FARINA	g 25
AMIDO DI MAIS	g 15
ALBUMI	g 185
BURRO 82% M.G. - FUSO	g 40
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% - FUSO A 45°C	g 50

PREPARAZIONE

- Miscelare gli elementi secchi, unire gli albumi e miscelare a mano.
- Unire il burro e il cioccolato miscelando delicatamente.
- Riempire gli stampi di silicone e cuocere in forno per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.

MOUSSE AL GIANDUIA

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE	g 300
RENO CONCERTO GIANDUIA LATTE 27% - FUSO A 45°C	g 600
LILLY NEUTRO	g 100
ACQUA	g 100
PANNA 35% M.G. - DA MONTARE	g 700

PREPARAZIONE

- Realizzare una ganache miscelando la panna con il cioccolato.
- A parte semi-montare e stabilizzare la panna con il LILLY.
- Aggiungere la panna in 2-3 riprese alla ganache fino a ottenere una ganache spumosa.
- Riempire gli stampi a forma di sfera e abbattere fino a completo congelamento.

FARCITURA

INGREDIENTI

NOCCIOLATA ICE CROCK Q.B.

COPERTURA

INGREDIENTI

MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA - SCALDATO A 50°C Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Farcire l'incavo del financier con la NOCCIOLATA ICE CROCK.

Coprire il financier con una lamina di cioccolato bianco.

Glassare le sfere di mousse col MIRROR e adagiarle in cima al dolce.



RICETTA CREATA PER TE DA FABIO BIRONDI

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE