



WHITE AND BROWN

MONOPORZIONE MODERNA ALLE NOCCIOLE E CIOCCOLATO BIANCO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



FINANZIERE AL PRALINATO DI NOCCIOLE

INGREDIENTI

ALBUME	g 165
PRALINE NOISETTE	g 190
AMIDO DI MAIS	g 50
ZUCCHERO INVERTITO	g 20
VIGOR BAKING	g 4
BURRO ANIDRO - SCIOLTO	g 60

PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti all'interno di un cutter e lavorare fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

Inserire in stampi di silicone fino a metà e cuocere in forno ventilato a 150-160°C per 18 minuti.

EMULSIONE CREMOSA

INGREDIENTI

PRALINE NOISETTE	g 175
PANNA 35% M.G.	g 200
LATTE	g 25
JOYPASTE NOCCIOLA PIEMONTE	g 125

PREPARAZIONE

Portare ad ebollizione latte e panna e versare il composto sulla PRALIN NOISETTE e la PASTA NOCCIOLA.

Lasciar raffreddare in frigorifero e poi porre l'emulsione in un sac a poche.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E CARAMELLO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO - SCIOLTO A 45°C	g 600
PANNA 35% M.G. - TIEPIDA	g 300
PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA	g 600
LILLY NEUTRO	g 100
ACQUA	g 100
JOYPASTE CAMEL	g 30

PREPARAZIONE

Fare una ganache con la prima parte di SINFONIA BIANCO e la prima parte di panna e la JOYPASTE CAMEL.

Una volta che la ganache è a circa 38°C, incorporare la panna semimontata con il LILLY NEUTRO e l'acqua.

RIPIENO CROCCANTE

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL	Q.B.
-------------------------------------	------

GELATINA PER FINANZIERE

INGREDIENTI

BLITZ	Q.B.
-------	------

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone a forma di quenelle mettere una parte di mousse al cioccolato bianco e caramello, inserire uno strato sottile di PRALIN DELICRISP CAMEL FLEUR DE SEL ,terminare con altra mousse.

Abbatere fino a completo indurimento.

Con l'aiuto di un pennello , passare del BLITZ du tutto il finanziere.

Inserire nell'apposita fessura del finanziere alla nocciola l'emulsione cremosa.

Colare fino a metà dello stampo di silicone a forma di quenelle la mousse al cioccolato bianco e caramello, inserire uno strato sottile di PRALIN DELICRISP CARAMEL

FLEUR DE SEL e terminare con altra mousse fino a fine stampo.

Abbatte fino a completo congelamento

Una volta congelata la quenelle , spruzzare con burro di cacao bianco per dare un effetto velluto e posizionarla sopra il finaliere.