



ECLAIR LIMONE - PERA E CIOCCOLATO BIANCO

MONOPORZIONE MODERNA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE
UOVA
LEVOSUCROL

g 500
g 600
g 60

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con la frusta a media-alta velocità.
Stendere uno strato sottile di biscuit su tappeti di silicone o carta da forno e cuocere a 210°C circa per 6-7 minuti con valvola chiusa.
Abbatte il prodotto appena uscito dal forno per avere un rollè più morbido nel tempo.

GEL ALLA PERA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA
LILLY NEUTRO
ACQUA

g 400
g 60
g 60

PREPARAZIONE

Scaldare al microonde l'acqua .
Sciogliere il LILLY NEUTRO nell'acqua con l'aiuto di una frusta e unirlo poi al FRUTTIDOR PERA frullato.
Colare in stampi di silicone a forma di cilindro e abbattere.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 550
PANNA 35% M.G.	g 300
PANNA 35% M.G.	g 700
LILLY NEUTRO	g 70
ACQUA	g 70

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a microonde a 45 gradi , aggiungere la prima parte di panna intiepidita in mircoonde e creare una ganache .

Semi-montare la panna con il LILLY NEUTRO e l'acqua .

Quando la ganache è a circa 38°C gradi aggiungere la panna «stabilizzata» e miscelare senza smontare il composto .

MOUSSE AL LIMONE

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.	g 1000
ACQUA	g 200
LILLY NEUTRO	g 200
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	g 50

PREPARAZIONE

Mettere i primi 3 ingredienti in planetaria e portare ad una struttura semimontata .

Aggiungere per ultima la pastry limone e miscelare delicatamente.

Colare negli stampi di silicone (PX3204) ed abbattere.

GLASSA PINGUINO BIANCA

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE WHITE	g 500
BURRO DI CACAO	g 25
GRANELLA DI MANDORLE GREZZE	g 100

PREPARAZIONE

Sciogliere i primi 2 ingredienti al microonde, inserire successivamente la granella di mandorle.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR LIMONE	Q.B.
---------------	------

COMPOSIZIONE FINALE

Dressare nello stampo di silicone a forma di eclair (PX4353) una parte di mousse al cioccolato bianco, poi inserire il cilindro di gelatina alla pera, colare altra mousse e terminare con il rollè.

Porre in congelatore.

Sformare dallo stampo la monoporzione e inzuppare fino a filo nella glassa pinguino bianca scaldata a 30-32°C aiutandosi con degli stuzzicadenti.

Glassare invece la mousse al limone con MIRROR LIMONE scaldato a 45-50° gradi.

Appoggiare la mousse al limone sopra il cake e decorare con DAISY e SPEAR DARK DOBLA.



RICETTA CREATA PER TE DA MATTEO REGHENZANI

PASTRY CHEF