



NASTRO

PAN DI SPAGNA AL CACAO

INGREDIENTI

SFRULLA CHOC	g 500
UOVA INTERE - TIEPIDE	g 300
ACQUA	g 50
BURRO 82% M.G. - CREMOSO	g 100

PREPARAZIONE

Montare SFRULLA CHOC, uova ed acqua in planetaria per 6-8 minuti. Aggiungere il burro , ed incorporarlo delicatamente. Depositare la pasta negli stampi ingrassati ed infarinati. Cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti

GELATINA ALLA CILIEGIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA - FRULLATO	g 200
ACQUA CALDA	g 30
LILLY NEUTRO	g 30

PREPARAZIONE

Scaldare in microonde l'acqua , scioglierci il LILLY NEUTRO con una frusta e terminare con il FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA frullato.

MOUSSE AL CIOCCOLATO 58%

INGREDIENTI

RENO CONCERTO FONDENTE 58% - SCIOLTO 45°C	g 550
PANNA 35% M.G. - TIEPIDA	g 300
PANNA 35% M.G.	g 700
LILLY NEUTRO	g 60
ACQUA FREDDA	g 60

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a microonde a 45 gradi , aggiungere la prima parte di panna intiepidita e creare una ganache .
Semi-montare la panna con il lilly neutro e l'acqua . Quando la ganache è a circa 40 gradi aggiungere la panna «stabilizzata» e miscelare senza smontare il composto .

INGREDIENTI

PANNA 35% M.G. - FREDDA	g 500
LILLY NEUTRO	g 50
ACQUA FREDDA	g 50
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	g 20

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta.

COMPOSIZIONE FINALE

Coppiare un disco di pan di spagna al cacao e posizionarlo sul fondo nella cup DOBLA TEAR DROPE BAMBOO DARK , colare una parte di mousse al cioccolato ed abbattere per qualche minuto, poi colare la gelatina alla ciliegia rossa e terminare senza arrivare a bordo con altra mousse al cioccolato. Abbattere di nuovo .

Dressare con sac à poche e con bocchetta liscia la panna stabilizzata alla vaniglia.

Decorare con CHERRY DOBLA e scaglie d'oro.



RICETTA CREATA PER TE DA ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE