



## SALUTION

### SACHER MODERNA SENZA GLUTINE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



#### BISCOTTO SACHER SENZA GLUTINE

##### INGREDIENTI

BURRO - 82% MG FUSO

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68% - FUSO A 45°C

FARINA DI NOCCIOLE

UOVA

TOP CAKE GLUTEN FREE

g 450

g 450

g 100

g 550

g 900

##### PREPARAZIONE

Emulsionare burro e cioccolato per ottenere una ganache.

Miscelare in planetaria a media velocità con foglia per 2-3 minuti gli altri ingredienti.

Unire la ganache e miscelare quindi per un altro minuto.

Versare negli appositi stampi e cuocere a 190°C per 8/10 minuti.

#### GELIFICATO ARANCIA E ALBICOCCA

##### INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA

SUCCO D'ARANCIA

LILLY NEUTRO

g 400

g 100

g 100

##### PREPARAZIONE

Dissolvere con frusta LILLY nel succo d'arancia, quindi emulsionarlo con FRUTTIDOR.

Versarlo nello stampo di silicone da inserti e congelare completamente.

#### CREMA INGLESE PER BAVARESI

##### INGREDIENTI

PANNA - FRESCA 35% MG

LATTE - FRESCO 3,5% MG

TUORLO

ZUCCHERO - SEMOLATO

g 175

g 75

g 55

g 30

##### PREPARAZIONE

In microonde o in pentola portare a bollore il latte e la panna, in una bacinella a parte miscelare tuorlo e zucchero.

Una volta raggiunto il bollore unire il composto di tuorlo e zucchero al latte e panna, continuare a cuocere, miscelando ti tanto in tanto, fino a raggiungere 82°C.

## BAVARESE AL CIOCCOLATO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%  
LILLY NEUTRO  
PANNA - FRESCA 35% MG - SEMI MONTATA

g 150  
g 35  
g 450

### PREPARAZIONE

Disperdere LILLY NEUTRO in 335g di crema inglese ancora calda, versare sopra il cioccolato ed emulsionare con frullatore ad immersione.  
Una volta che la ganache avrà raggiunto i 30°C unire alla panna e realizzare una mousse di consistenza morbida.

## COPERTURA E DECORAZIONE

---

### INGREDIENTI

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE  
GRANELLA DI CIOCCOLATO LUCIDA

Q.B.  
Q.B.

### COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di silicone versare uno strato di mousse, inserire il gelificato arancia e albicocca, velare con altra mousse e terminare con il biscotto gluten free.

Congelare finché non sarà completamente indurito.

Sformare il dolce e glassare con MIRROR EXTRADARK, precedentemente scaldato a 55°C.

Decorare la base del dolce con GRANELLA LUCIDA, decorare la superficie con un decoro in cioccolato, e una fetta di ORANGE LID DOBLA.



**RICETTA CREATA PER TE DA FEDERICO VEDANI**

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE