



RING WHITE/DARK

MONOPORZIONE RHUM E ZABAIONE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

g 400

UOVA INTERE

g 400

PREPARAZIONE

Montare gli ingredienti con frusta per 15 minuti in planetaria.

Versare l'impasto ottenuto su una teglia 40x60 cm, lisciare e cuocere a 200°C per 6-8 minuti.

CREMA PASTICCERA AL RHUM

INGREDIENTI

LATTE FRESCO

g 500

TOP CREAM

g 175

RHUM

g 15

UVETTA SULTANINA

g 100

PREPARAZIONE

Mettere il latte in planetaria, aggiungere la TOP CREAM e il rhum, mescolare con la frusta per circa 2-3 minuti in modo che sia ben idratato e liscio.

Dopo circa 5 minuti, aggiungere l'uvetta macerata, mescolando ancora per lisciare il composto.

CREMA INGLESE

INGREDIENTI

LATTE 3.5% M.G.

g 200

PANNA 35% M.G.

g 200

ZUCCHERO SEMOLATO

g 70

TUORLI D'UOVO

g 40

PREPARAZIONE

Mescolare senza montare lo zucchero con i tuorli. Portare ad ebollizione il latte e la panna e versarne 1/3 direttamente sul composto precedentemente realizzato e miscelare.

Aggiungere il restante latte e panna e scaldare a 85°C continuando a mescolare con una spatola, formando così una crema inglese. Togliere dal fuoco e mixare con mixer ad immersione.

BAVARESE ALLO ZABAIONE

INGREDIENTI

CREMA INGLESE
LILLY NEUTRO
JOYPASTE ZABAIONE - CALDO
PANNA 35% M.G. - SEMI MONTATA

PREPARAZIONE

g 500 Aggiungere LILLY NEUTRO e JOYPASTE ZABAIONE caldo alla crema inglese precedentemente
g 30 realizzata.
g 30 Quando il composto è a circa 30°C aggiungere la panna semi montata.
g 150

FINITURA LUCIDA

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

PREPARAZIONE

Q.B. Riscaldare a 45°C MIRROR NEUTRAL.

COMPOSIZIONE FINALE

Tagliare il pan di spagna e posizionarlo sul fondo del DOBLA RING WHITE/DARK .
Riempire con 1 cm di crema al rum e con la bavarese allo zabaione.
Glassare con un sottile strato di MIRROR NEUTRAL.
Decorare con DOBLA 2D SUNFLOWER e CURVY SPOTS GREEN.



RICETTA CREATA PER TE DA ORIOL PORTABELLA

PASTICCIERE