



LIFE

### FINANCIER ALLA MANDORLA

#### INGREDIENTI

AVOLETTA  
VIGOR BAKING  
FARINA "DEBOLE"  
AMIDO DI MAIS  
ALBUME  
BURRO 82% M.G. - FUSO

g 550  
g 4  
g 50  
g 50  
g 370  
g 120

#### PREPARAZIONE

- Mescolare a mano con una frusta tutti gli ingredienti in polvere.  
- Aggiungere gli albumi e successivamente il burro fuso, continuare a mescolare, fino ad ottenere un impasto omogeneo.  
- Stendere all'interno di una placca microforata 60cm x 40cm foderata con carta forno, cuocere a 180°C per 12 min.  
- Lasciar raffreddare e stampare dei dischetti.

### CREMOSO AL PISTACCHIO

#### INGREDIENTI

PANNA 35% M.G.  
ZUCCHERO SEMOLATO  
TUORLO D'UOVO  
LILLY NEUTRO  
JOYPASTE PISTACCHIO PURA  
SALE

g 400  
g 30  
g 67  
g 20  
g 75  
g 1.5

#### PREPARAZIONE

- Far bollire la panna e in un recipiente a parte, miscelare tuorlo e zucchero con una frusta.  
- Versare sopra la panna bollente e portare a 82-84°C, ricondandosi di mescolare spesso la massa per evitare la coagulazione della crema.  
- Inserire il LILLY NEUTRO e mischiare con una frusta, successivamente inserire la JOYPASTE PISTACCHIO 100% ed il sale ed emulsionare con un mixer ad immersione.  
- Versare negli stampi per realizzare l'inserito e porre in abbattitore fino ad indurimento e smodellare dagli stampi.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
PANNA 35% M.G. - 1  
ACQUA - 1  
PANNA 35% M.G. - 2  
LILLY NEUTRO  
ACQUA - 2

g 200  
g 40  
g 60  
g 240  
g 50  
g 50

### PREPARAZIONE

-Fondere il cioccolato a 45°C.  
-Intiepidire i liquidi (1) a 20°C circa  
-Aggiungere il cioccolato e miscelare bene con frusta o mixer ad immersione creando una ganache fluida.  
-A parte semi montare la panna (2) con LILLY NEUTRO ed acqua (2).  
-Aggiungere alla ganache (che dovrà avere una temperatura di 25-30°C) la panna in due volte e miscelare delicatamente con frusta o spatola in gomma in funzione della consistenza che si vorrà ottenere.

## MASSA A SPRUZZO GRIGIA

---

### INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO  
BURRO DI CACAO  
BURRO DI CACAO COLORATO - NERO

g 100  
g 100  
Q.B.

### PREPARAZIONE

- Sciogliere il cioccolato bianco e il burro di cacao a 45°C.  
- Aggiungere alcune gocce di burro di cacao nero, fino al raggiungimento del colore desiderato.

## CRUMBLE AL CACAO

---

### INGREDIENTI

FARINA "DEBOLE"  
FARINA DI NOCCIOLE  
BURRO 82% M.G.  
ZUCCHERO DI CANNA  
CACAO IN POLVERE

g 90  
g 100  
g 100  
g 100  
g 10

### PREPARAZIONE

- miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia per alcuni minuti.  
- stendere il crumble sulla teglia con forosil e cuocere a 160°C per 10/12 min.

**INGREDIENTI**

PUREA DI AMARENA	g 500
GELATINA ANIMALE	g 5
ZUCCHERO SEMOLATO	g 100
SUCCO DI LIMONE	1

**PREPARAZIONE**

- Portare tutto a bollire.

**COMPOSIZIONE FINALE**

- Versare nello stampo "zen" (cod. PX4301), di pavoni, la mousse al cioccolato bianco fino ad arrivare a metà stampo.
- Inserire il cremoso al pistacchio congelato e il dischetto di financier alla mandorla e coprire con un altro strato di mousse al cioccolato bianco.
- Porre lo stampo in abbattitore fino al completo congelamento della monoporzione.
- estrarre il dessert dallo stampo.
- Spruzzare, con l'aiuto di un aerografo, la massa di cacao grigia sulla monoporzione ancora congelata.
- realizzare degli schizzi di burro di cacao nero aiutandosi con uno spazzolino da denti.
- Decorare il piatto con il coulis di amarene e posizionare il crumble al cacao con l'aiuto di un coppapasta per mantenere la forma tonda.
- Adagiare sopra il crumble la monoporzione ancora congelata.
- decorare con una fogliolina di menta.
- lasciar scongelare in frigorifero e servire.

**RICETTA CREATA PER TE DA MIRKO SCARANI**

PASTICCIERE