



SFERA MIGNON CHOCO CARAMEL GIANDUIA

MIGNON AL CARAMELLO E GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



INSERTO AL PRALINATO

INGREDIENTI

JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM
TOFFEE D'OR CARAMEL
ACQUA - TIEPIDA
SALE FINO

g 75 Scaldare leggermente il TOFFEE D'OR CARAMEL ed unirlo alla pasta nocciola.
g 85 Aggiungere il sale e l'acqua anch'essa leggermente intiepidita.
g 20 Emulsionare il tutto con un mixer ad immersione fino ad ottenere una crema liscia e lucida.
Pizzico Dressare negli stampi in silicone a mezza sfera riempiendoli per 1/3 del volume.
Rimuovere i dischetti di pralinato dagli stampi e conservarli in congelatore fino all'utilizzo.

PREPARAZIONE

BAVARESE AL CARAMELLO

INGREDIENTI

TUORLI
ZUCCHERO SEMOLATO
LATTE - 3,5% MG
LILLY NEUTRO
CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL
PANNA 35% M.G. - SEMI-MONTATA

g 20 Preparare una classica crema inglese, unendo il latte quasi a bollore con la pastella realizzata
g 10 precedentemente di tuorlo e zucchero e portando la miscela così creata a temperatura di 82°C.
g 140 Una volta realizzata la crema inglese, unire il LILLY NEUTRO e miscelare con cura al fine di evitare
g 34 la formazione di grumi.
g 195 Unire il CHOCOCREAM CARAMEL FLEUR DE SEL ed emulsionare bene con un mixer ad
g 250 immersione.
Semi-montare la panna fresca ed incorporarla al composto realizzato precedentemente, ottenendo così una bavarese.
Dressare la bavarese negli stampi in silicone ed inserire l'inserto al lampone.
Porre il tutto in abbattitore fino al completo congelamento.

PREPARAZIONE

BROWNIES ALLA NOCCIOLINA SALATA

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC
ACQUA - TIEPIDA
BURRO 82% M.G. - FUSO
JOYPASTE NOCCIOLINA

g 500
g 125
g 100
g 50

PREPARAZIONE

Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità per 4-5 minuti.
Dressare l'impasto brownies negli stampi a mezza sfera di silicone (stessa misura utilizzata per la bavarese e l'insero al pralinato), circa 15 grammi di prodotto per ogni singola mezza sfera.
Appoggiare sui siliconi un tappetino microforato, una teglia microforata ed un peso.
Cuocere in forno ventilato alla temperatura di 160°C per 12-13 minuti, aprire la valvola gli ultimi minuti.
Abbatte in negativo le mezze sfere di brownies.

GLASSA CROCCANTE AL GIANDUIA

INGREDIENTI

CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO & NOCCIOLE

Q.B.

PREPARAZIONE

Scaldare il CHOCOCREAM CRUNCHY CACAO E NOCCIOLE alla temperatura di 30-35°C.
Con l'aiuto di uno stecco glassare la base dei brownies.

FINITURA

INGREDIENTI

BURRO DI CACAO EFFETTO VELLUTO

Q.B.

PREPARAZIONE

Spruzzare un leggero strato di burro di cacao effetto velluto bianco sulla mezza sfera di bavarese al caramello.

COMPOSIZIONE FINALE

Una volta glassate le basi di brownies, adagiarci sopra le mezze sfere di bavarese spruzzate con il velvett bianco.

Decorare con gli SPOTS ORIGINAL dark (le due dimensioni più piccole) cod.77223.



RICETTA CREATA PER TE DA FRANCESCO MAGGIO

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE