



## IMPRONTA ESOTICA

### FINANCIER ALLA NOCCIOLA

---

#### INGREDIENTI

DELINOISETTE	g 825
VIGOR BAKING	g 6
FARINA TIPO 00	g 75
AMIDO DI MAIS	g 75
ALBUMI	g 555
BURRO - FUSO	g 180

#### PREPARAZIONE

miscelare le polveri  
aggiungere prima gli albumi e poi il burro fuso  
cuocere in una teglia 60cmx40cm per 10 minuti a 180 gradi

### CROCCANTE FONDENTE

---

#### INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP NOIR	Q.B.
-----------------------	------

#### PREPARAZIONE

stendere uno strato di pralin delicrisp noir sul financier cotto

## CREMOSO AL MASCARPONE

---

### INGREDIENTI

LATTE INTERO	g 200
PANNA	g 175
GLUCOSIO	g 20
LILLY NEUTRO - LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA	g 40
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 425
MASCARPONE	g 500

### PREPARAZIONE

scaldare i primi 5 ingredienti, mixare con il cioccolato in gocce ed infine con il mascarpone  
versare nello stampo ad inserto di 14 cm, 150 grammi circa

## GELIFICATO ESOTICO

---

### INGREDIENTI

PUREA DI PASSION FRUIT - COMPOSTA MANGO/PASSION RAVIFRUIT	g 250
LILLY NEUTRO	g 50

### PREPARAZIONE

miscelare gli ingredienti a caldo  
versare sopra l'inserto già abbattuto, 100grammi circa  
abbattere nuovamente

## MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE DOMORI ARRIBA 64%

---

### INGREDIENTI

ARRIBA FONDENTE 64% - DOMORI ARRIBA 64%	g 200
PANNA - 1	g 50
PUREA DI PASSION FRUIT - RAVIFRUIT	g 130
PANNA - 2	g 200
LILLY NEUTRO - LILLY NEUTRO	g 30
ACQUA	g 30

### PREPARAZIONE

fare una ganache con i primi 3 ingredienti,  
semimontare la panna 2 con acqua e lilly neutro  
unire delicatamente, versare nello stampo SILIKOMART una parte di mousse, inserire l'inserto,  
continuare con mousse e chiudere con il financier  
abbattere

**INGREDIENTI**

SINFONIA CIOCCOLATO FONDENTE 68%

BURRO DI CACAO

BURRO DI CACAO - ARANCIONE

BURRO DI CACAO - GIALLO

g 200

g 200

Q.B.

Q.B.

**PREPARAZIONE**

spruzzare a 30 gradi con torta a -20 gradi

**COMPOSIZIONE FINALE**

spruzzare a 30 gradi con torta a -20 gradi

decorare con decori DOBLA



**RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA**

PASTICCIERE