



TORTA DI CASTAGNE, PERE E CARAMELLO

MOUSSE MODERNA DAL GUSTO AUTUNNALE.

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PAN DI SPAGNA AL CARAMELLO

INGREDIENTI

ZUCCHERO
PANNA 35% M.G.
BURRO 82% M.G.
UOVA
FARINA TIPO 00
VIGOR BAKING
SALE

PREPARAZIONE

g 310 Preparare il caramello portando a 185°C lo zucchero.
g 380 Nel frattempo, unire il burro alla panna e portare a bollore.
g 80 Versare il composto ancora caldo direttamente sul caramello.
g 240 Far raffreddare a 35°C, aggiungere le uova e il sale e montare leggermente.
g 240 Aggiungere la farina setacciata con il VIGOR BAKING e mescolare con una spatola in silicone.
g 4.5 Versare su una teglia 60x40cm e cuocere a 180°C per circa 18/20 minuti.
g 2 Far raffreddare e togliere dallo stampo. Tagliare cerchi del diametro dello stampo in silicone.

RIPIENO AL CARAMELLO

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CAMEL

PREPARAZIONE

g 60 Dressare il TOFFE D'OR sul pan di spagna al caramello e congelare.

GELIFICATO DI PERE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
FRUTTIDOR PERA	g 600	Sciogliere LILLY NEUTRO nell'acqua.
ACQUA	g 150	Miscelare con FRUTTIDOR PERA e versare nello stampo in silicone per inserti.
LILLY NEUTRO	g 150	Porre in abbattitore fino a completo indurimento. Smodellare dallo stampo in silicone.

MOUSSE ALLA PERA

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
POLPA DI PERA	g 500	Sciogliere il LILLY nell'acqua.
GLUCOSIO	g 50	Scaldare la purea con il glucosio a 85°C e aggiungere il Lilly idratato.
LILLY NEUTRO	g 30	Versare sul cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.
ACQUA	g 30	Aggiungere la panna ed emulsionare.
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	g 380	Conservare in frigorifero per 4-8 ore.
PANNA 35% M.G.	g 950	

CREMOSO ALLA CASTAGNA E CIOCCOLATO AL LATTE

INGREDIENTI		PREPARAZIONE
PANNA 35% M.G. - BOLLENTE	g 250	Miscelare panna acqua e LILLY.
LILLY NEUTRO	g 12	Versare sul cioccolato ed emulsionare con frullatore a immersione.
ACQUA	g 12	Aggiungere alla purea di castagne ed emulsionare.
MINUETTO LATTE SANTO DOMINGO 38% - FUSO A 45°C	g 180	Versare negli stampi di silicone e congelare.
PUREA DI FRUTTA - CASTAGNE	g 200	

INGREDIENTI

MIRROR TOFFEE - SCALDATO A 45°C

Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Montare in planetaria la mousse alla pera fino a consistenza soda.

Riempire lo stampo e inserire il gelificato di pere e il pan di spagna al caramello.

Congelare completamente.

Sformare la mousse e glassarla col MIRROR.

Adagiare sulla superficie la crema di castagne e cioccolato al latte spruzzata.

Decorare con DOBLA CHOCOLATE VANILLA POD e CHESTNUT.