



VIAGGIO NEL MONDO - SPICY FONDENTE

UN VIAGGIO NEL MONDO ATTRAVERSO I SAPORI AUDACI DEL MESSICO: TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE CON UN TOCCO DI PEPERONCINO E CARAMELLO, ABBINATO AL GUSTO DEL PASSION FRUIT
COLORGLAZE: BRILLA COME SE IL MONDO TI STESSE GUARDANDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA AL CACAO

INGREDIENTI

TOP FROLLA
BURRO 82% M.G.
UOVA INTERE
AVOLETTA
CACAO IN POLVERE

g 650
g 188
g 115
g 150
g 50

PREPARAZIONE

impastare in planetaria con foglia top frolla, cacao, avoletta e burro, infine aggiungere le uova
stendere a 3 mm circa in sfogliatrice, riposare in frigorifero
coppare con un disco diametro 16 cm
cuocere tra due tappetini microforati a 170 gradi per 15 minuti circa, raffreddare

BROWNIE CROCCANTE AI TACOS

INGREDIENTI

IRCA BROWNIES CHOC
BURRO 82% M.G.
ACQUA
TACOS - SALATI FRANTUMATI

g 825
g 206
g 206
Q.B.

PREPARAZIONE

miscelare i primi 3 ingredienti insieme in planetaria con foglia, disporre su una teglia 60x40cm,
meglio ancora se con tappetino in silicone con bordo di altezza 8mm Silikomart
disporre i tacos frantumati sopra
cuocere in forno a 175 gradi per 10 minuti circa con umidità iniziale
raffreddare, **cospargere con Pralin Delicrisp Noir e tagliare poi un disco diametro 14 cm**

CARAMELLO TROPICALE PICCANTE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL
FRUTTIDOR MANGO
PEPERONCINO IN POLVERE

g 100
g 300
g 1

PREPARAZIONE

scaldare leggermente tutto insieme e mescolare con una marisa, versare nello stampo da inserto
14cm circa 140g di caramello
raffreddare, e prima che sia completamente congelato applicare il brownie direttamente a contatto,
continuare ad abbattere in negativo

MOUSSE FONDENTE AL PASSION FRUIT

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE 68%
PANNA - 1
PUREA DI PASSION FRUIT - RAVIFRUIT
PANNA - 2
LILLY NEUTRO
ACQUA

g 200
g 50
g 130
200
g 30
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 la mousse e chiudere con caramello e brownie insieme
abbattere

GLASSA COLORGLAZE ROSSA

INGREDIENTI

COLORGLAZE RED

Q.B.

PREPARAZIONE

sformare la torta,
miscelare la glassa a freddo semplicemente con la marisa senza scaldarla
glassarla da congelata a -20 gradi e disporla sulla frolla cotta

COMPOSIZIONE FINALE

Dopo aver utilizzato la glassa pronta all'uso Colorglaze, decorare con decori Dobra, frutta fresca esotica e peperoncino.



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE