



VIAGGIO NEL MONDO - GOLDEN MASALA

UN VIAGGIO NEL MONDO ATTRAVERSO I PROFUMI SPEZIATI DELL'INDIA: TORTA CON NOTE DI CURCUMA, ZENZERO E MANGO
COLORGLAZE: BRILLA COME SE IL MONDO TI STESSE GUARDANDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



PASTA FROLLA ALLA CURCUMA

INGREDIENTI

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

g 700
g 188
g 115
g 150
g 5

PREPARAZIONE

impastare in planetaria con foglia top frolla, curcuma, 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

FINANCIER ALLO ZENZERO

INGREDIENTI

AVOLETTA
VIGOR BAKING
FARINA
AMIDO DI RISO
ALBUMI
BURRO 82% M.G. - FUSO
TUTTA FRUTTA ZENZERO - CESARIN - TUTTA FRUTTA SEMICANDITO

g 825
g 6
g 75
g 75
g 555
g 180
Q.B.

PREPARAZIONE

miscelare le polveri
aggiungere prima gli albumi e poi il burro fuso, aggiungere lo zenzero semicandito
cuocere in una teglia 60cmx40cm per 10 minuti a 180 gradi
raffreddare, **cospargere con Pralin Delicrisp Blanc e tagliare poi un disco diametro 14 cm**

GELIFICATO MANGO E LIME

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO	g 250
LILLY NEUTRO	g 40
ACQUA	g 40
LIME GRATTUGIATO	Q.B.

PREPARAZIONE

Miscelare tutto a caldo e versare negli stampi da inserto diametro 14 cm, circa 140 grammi
appoggiare il financier ed abbattere tutto insieme

MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO E RISO

INGREDIENTI

RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%	g 200
PANNA - 1	g 40
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) - 1 RISO	g 60
PANNA - 2	g 240
LILLY NEUTRO	g 50
BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) - 2 RISO	g 50

PREPARAZIONE

fare una ganache con panna e bevanda di riso calde mixate con il cioccolato
semimontare la panna con lilly neutro e bavanda di riso, unire poi i due composti quando la ganache
si abbassa sotto i 30 gradi
versare nello stampo PAVONI , e chiudere con l'inserto congelato

GLASSA COLORGLAZE GIALLA

INGREDIENTI

COLORGLAZE YELLOW	Q.B.
COMPOSTA DI MANGO / PASSION FRUIT RAVIFRUIT	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
decorare la parte centrale con RAVIFRUIT COMPOTE MANGO E PASSION FRUIT

COMPOSIZIONE FINALE

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



RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE