



VIOLA

👨🍳 Livello avanzato

Una monoporzione firmata dal pastry chef Filippo Falciola, dove **Fruttidor Mora di Gelso, Cassis e Sambuco** sprigiona un cuore intenso e avvolgente. Le sue note fruttate e floreali si intrecciano con la delicatezza della vaniglia e la morbidezza di un financier alla mandorla, creando un equilibrio elegante e contemporaneo.



RICETTA CREATA DA:

Filippo Falciola
Pastry Chef

FROLLA ALLA MANDORLA

Top Frolla

Burro 82% m.g.
Polvere di mandorle
Uova intere
Sale

500g
200g
80g
60g
5g

- In planetaria con la foglia impastare tutti gli ingredienti insieme senza lavorare troppo.
- Far stabilizzare in frigorifero.
- Stendere a 2,5 mm, coppare dei dischi festonati e cuocere a 160°C per circa 16 minuti.

FINANCIER ALLA MANDORLA

Avoletta

Vigor baking

Farina debole
Amido di mais
Albume
Burro 82% m.g. - fuso

550g
4g
50g
50g
370g
120g

- Miscelare tutte le polveri in planetaria e aggiungere l'albume a temperatura ambiente.
- Terminare aggiungendo il burro fuso.
- Dressare in stampo e cuocere 160°C per circa 12 minuti.



Extraordinary
made simple.

BAVARESE ALLA VANIGLIA

Latte intero	170g
Tuorlo	110g
Zucchero	110g
<u>Lilly neutro</u>	70g
<u>Joypaste vaniglia Madagascar/Bourbon</u>	15g
Reno X cioccolato bianco 28%	500g
Panna 35% m.g.	530g

- Realizzare una crema inglese con i primi 3 ingredienti portando tutto a 85°C.
- Aggiungere il lilly neutro e la joypaste vaniglia.
- Versare tutto sul cioccolato ed emulsionare bene creando una ganache.
- Raffreddare la ganache a 35°C e alleggerire con la panna montata cremosa.

MASSA DA SPRUZZO

Reno X cioccolato bianco 28%	400g
<u>Burro di cacao</u>	200g

- Fondere i due ingredienti separatamente e unirli miscelando con una spatola.

COMPOSIZIONE FINALE

<u>Pralin Delicrisp Noir</u>	qb
<u>Fruttidor Mora di gelso, Mirtillo e Sambuco</u>	qb
<u>Colorglaze Violet</u>	qb

- Dressare in stampo il Fruttidor Mora di gelso, Cassis e Sambuco sopra al financier cotto e congelare l'inserimento.
- Stendere il Pralin Delicrisp Noir su un foglio scaldandolo leggermente, farlo stabilizzare e coppare dei dischetti.
- Dressare la bavarese in uno stampo in silicone e inserire l'inserimento congelato.
- Chiudere con un dischetto di Pralin Delicrisp Noir sul fondo, abbattere in negativo.
- Spruzzare con la miscela bianca la mono congelata e posizionare sul fondo di frolla alle mandorle.
- Dressare il Fruttidor Mora di gelso, Cassis e Sambuco stabilizzato con il Lilly Neutro in uno stampo e abbattere in negativo.
- Glassarlo con Colorglaze Violet e posizionare sulla mono spruzzata.