PK007 BLACK SMOOTH

Per il cremoso alla nocciola
panna fresca 35% grassi gr. 500
nocciole pasta gr. 80
uova tuorlo gr. 130
zucchero semolato gr. 360
gelatina in fogli tipo oro gr. 8

Per il fondo croccante
pralinato alla nocciola gr. 350
copertura al latte 34/36 gr. 60
paillette feuilletine gr. 80

Per la mousse al cioccolato
panna fresca 35% grassi gr. 500
gelatina in fogli tipo oro gr. 6
copertura al latte 34/36 gr. 600

Per la finitura
biscotto al cioccolato gr. 250
bagna alla vaniglia gr. 150
glassaggio scuro gr. 500

PREPARAZIONE:
Per il cremoso alla nocciola, in una casseruola portare ad ebollizione la panna con la pasta di nocciola; unire i tuorli miscelati allo zucchero e cuocere a 85 °C. Unire la gelatina ammollata in acqua fredda, scioglierla bene nel composto caldo e colare negli stampi a semisfera Ø 14 cm, abbattere e sformare.
Per il fondo croccante, miscelare il pralinato con la copertura fusa, unire poi le paillette feuilletine e miscelare bene. Nello stampo multiplo per interni Pavoflex PX061 dove in precedenza è stato cotto all'interno un biscotto al cacao, successivamente bagnato con la bagna alla vaniglia, formare uno strato di fondo croccante alto circa 8 mm e al centro adagiare la semisfera di cremoso; abbattere in negativo a -40 °C.
Per la mousse al cioccolato, scaldare la panna a 50 °C, sciogliervi all'interno la gelatina e unire la copertura fusa. Portare il composto a 30 °C e alleggerire con la panna montata.
Composizione finale: con l'aiuto di un sac à poche riempire con la mousse i Pavocake PK007 per poco più della metà della loro altezza, adagiare sopra l'interno mantenedo il biscotto che farà da fondo della torta leggermente esterno allo stampo, completare con la rimanente mousse. Abbattere di temperatura a -40 °C, sformare e glassare con la glassa a specchio; decorare e conservare a 2-4 °C.
Decorare con Chocofine in foglie CF16 e con una scaglia oro.