PK006 CHOCOLATE WAVES

Per il biscotto
copertura fondente 66% cacao gr. 560
olio di semi di arachide gr. 470
farina di mandorle gr. 690
zucchero semolato gr. 560
uova intere gr. 690
alcolato 70° rhum gr. 12

Per la gelatina
albicocche purea gr. 1.250
zucchero semolato gr. 300
pectina gr. 5
gelatina in fogli tipo oro gr. 20

Per la mousse
copertura fondente 70% cacao gr. 500
panna fresca 35% grassi gr. 750
base semifreddo gr. 60
panna fresca 35% grassi gr. 500

Per le albicocche spadellate
albicocche gr. 500
zucchero semolato gr. 125
alle albicocche liquore 40° gr. 125

Per la finitura
colore marrone cioccolato miscela di cioccolato per gr. 160

PREPARAZIONE:
Per il biscotto, fondere separatamente il burro e il cioccolato, a parte miscelare le uova con lo zucchero. Unire i due composti e aggiungere in fine la farina di mandorle e il rhum. Colare il composto negli stampi per interni PX061 ottenendo 12 dischi. Cuocere a 170 °C per 30-35 minuti circa. Terminata la cottura abbattere di temperatura in negativo e sformare 6 dischi; conservare tutto in abbattitore.
Per le albicocche spadellate, tagliare le albicocche a spicchi, miscelare con lo zucchero e spadellare in una padella antiaderente ben calda fino a caramellizzazione; bagnare con il liquore, lasciare sfumare e stendere un piccolo strato di albicocche nello stampo multiplo per interni sopra il biscotto cotto in precedenza. Rimettere lo stampo multiplo in abbattitore.
Per la gelatina, scaldare una parte della polpa, unire lo zucchero con la pectina e portare ad ebollizione. Togliere dalla fonte di calore, unire la gelatina ammollata e la rimanente polpa. Colare la gelatina nello stampo multiplo per interni sopra le albicocche, a piacere sovrapporre un secondo strato di biscotto e stabilizzare completamente in abbattitore a -40 °C.
Per la mousse, fondere la copertura e scaldare la panna separatamente, unire, incorporare la base semi-freddo e portare a 30 °C. Alleggerire con la panna montata.
Composizione finale: colare la mousse negli stampi Pavocake PK006 per circa 1/3 dell'altezza, farla stabilizzare per 1 minuto in abbattitore, adagiare sopra l'interno mantenedo il biscotto che farà da fondo della torta leggermente esterno allo stampo.
Con l'aiuto di un sac à poche colare la rimanente bavarese e completare la torta. Abbattere di temperatura a -40 °C, sformare. Spruzzare con dolce velluto marrone DV6 e decorare con foglie Chocofine CF14.