PK008 COFFEE SPHERICAL HUG

Per la gelatina al caffè
acqua gr. 600
sambuca gr. 120
zucchero semolato gr. 60
agar agar gr. 7
sciroppo saccarosio invertito gr. 240
caffè solubile gr. 6
caffe macinato gr. 12

Per il cremoso al cardamomo
panna fresca 35% grassi gr. 720
cardamomo gr. 5
zucchero semolato gr. 192
tuorli uova fresche gr. 168
gelatina in fogli tipo oro gr. 12

Per la mousse di caffè bianca
panna fresca 35% grassi gr. 1440
zucchero semolato gr. 72
caffè in chicchi gr. 120
gelatina in fogli tipo oro gr. 29
meringa italiana gr. 432
panna fresca 35% grassi gr. 720

Per la finitura
6 dischi Ø 16 cm biscotto alle mandorle leggero gr. 300
bagna alla sambuca gr. 360
6 dischi Ø 16 cm pan di spagna gr. 300
colore bianco miscela di cioccolato per gr. 180

PREPARAZIONE:
Per la gelatina di caffè, bollire l'acqua con lo zucchero semolato e l'agar agar per 1 minuto; aggiungere tutti gli altri ingredienti, colare negli stampi a semisfera Ø 14 cm, abbattere e sformare.
Per il cremoso al cardamomo: in una casseruola portare ad ebollizione la panna con il cardamomo pestato al mortaio.
Filtrare, 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 nello stampo multiplo per interni PX061 sopra ad un disco di biscotto classico cotto direttamente nello stampo e bagnato con la bagna alla sambuca; far stabilizzare in abbattitore per qualche minuto e prima che si indurisca completamente sistemare sopra uno strato di pan di spagna, sempre bagnato con la bagna alla sambuca, e al centro la semisfera di gelatina al caffè realizzata in precedenza. Abbattere in negativo a -40 °C e sformare.
Per la mousse bianca al caffè, miscelare la panna con lo zucchero e i chicchi di caffè interi; coprire con la pellicola e far infondere a freddo per 16-20 ore. Filtrare la panna, scaldarne una piccola parte, sciogliervi dentro la colla di pesce, unire la rimanente panna, poi in una ciotola grande unire la meringa italiana e in fine la panna montata.
Composizione finale: con l'aiuto di un sac à poche riempire con la mousse i Pavocake PK008 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 spruzzare con lo spray Dolce Velluto bianco DV7; decorare con Chocofine CF19 e conservare a 2-4 °C.