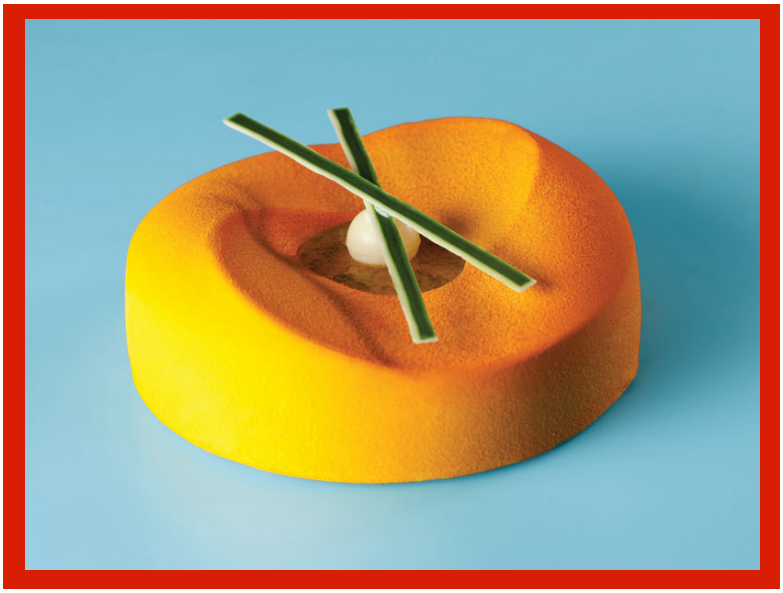
PK003 HELICAL CATALANA



Ingredienti ***crema catalana***
latte intero fresco gr. 1000
zucchero semolato gr. 264
uova intere gr. 400
amido di mais gr. 56
limone scorza gr. 4
cannella in stecche gr. 2
vaniglia baccello gr. 2

Ingredienti ***bavarese al caramello***
zucchero semolato gr. 580
latte intero fresco gr. 1400
uova tuorlo gr. 360
cioccolato avorio gr. 400
gelatina in fogli tipo oro gr. 48
panna fresca 35% grassi gr. 1800

Ingredienti ***per la finitura***
biscotto classico gr. 250
bagna alla vaniglia gr. 150
colore giallo miscela di cioccolato per gr. 100
colore arancione miscela di cioccolato per gr. 50

PREPARAZIONE:
Per la crema catalana, sbattere i tuorli con lo zucchero e l'amido di mais. Unire il latte portato ad ebollizione con la cannella e la scorza di limone. Riportare ad ebollizione e cuocere per 1 minuto. Versare la crema nello stampo multiplo per interni Pavoflex PX061, formando uno strato alto 1 cm, cospargere la superficie con lo zucchero di canna e caramellare con l'aiuto di un cannello.
Dopo aver caramellato sopra adagiare uno strato di biscotto classico bagnato con bagna alla vaniglia e abbattere il tutto di temperatura a -40 °C.
Per la bavarese al caramello, in una casseruola caramellare lo zucchero a secco, decuocere con il latte bollente e riportare a bollore; a parte sbattere lo zucchero rimanente con i tuorli, versare il latte bollente sui tuorli e mescolare. Portare il composto a 85 °C, unire la gelatina ammollata e il cioccolato tritato. Raffreddare la massa a 30 °C e incorporare la panna montata.
Composizione finale: colare la bavarese negli stampi Pavocake 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 e spruzzare con lo spray Dolce Velluto Giallo DV3 e sfumare con quello arancione DV2; decorare con bacchette Chocofine CF42 e conservare in frigorifero a 2-4 °C.