PK009 TRENDY SPHERE

Per la ganache alle ciliege
ciliege purea gr. 600
denocciolate ciliege gr. 300
zucchero semolato gr. 200
gialla pectina gr. 20
agar agar gr. 4
copertura al latte 40% cacao gr. 300
copertura avorio gr. 300

Per la mousse al philadelphia
formaggio philadelphia gr. 2.000
base semifreddo gr. 600
gelatina in fogli tipo oro gr. 32
panna fresca 35% grassi gr. 2.000
vaniglia baccello gr. 2

Per l'inzuppitura
latte condensato gr. 40
panna fresca 35% grassi gr. 40
latte intero fresco gr. 30
dulce de leche gr. 40

Per la finitura
pan di spagna gr. 300
colore bianco miscela di cioccolato per gr. 150

PREPARAZIONE:
Per l'inserimento ganache, bollire la polpa con lo zucchero miscelato alla pectina e all'agar agar; in un secondo tempo aggiungere le ciliege a pezzi, riscaldare il composto a 60 °C e unire i cioccolati tritati.
Colare negli stampi a semisfera Ø 14 cm, abbattere e sformare.
Per la mousse, miscelare la base semifreddo con una parte del formaggio, la vaniglia e scaldare con la gelatina ammollata fino al completo scioglimento. Unire la rimanente philadelphia, miscelare bene e alleggerire con la panna montata.
Per l'inzuppitura miscelare tutti gli ingredienti e metterre in un irroratore.
Composizione finale: con l'aiuto di un sac à poche riempire con la mousse i Pavocake PK009 per poco più della metà della loro altezza, inserire l'interno preparato in precedenza, riempire lo stampo con la rimanente mousse, livellare con una spatola e completare con un disco di pan di spagna bagnato con l'inzuppitura. Abbattere di temperatura a -40 °C, sformare e spruzzare con lo spray Dolce Velluto bianco DV7; decorare con placchette Chocofine rosse CF28 e conservare a 2-4 °C.