PK004 TROPICAL WEAVE

Ingredienti *brownies*
cioccolato fondente gr. 300
olio di semi gr. 240
uova intere gr. 180
zucchero semolato gr. 240
sale gr. 1
farina di grano 00 gr. 90
baking lievito chimico da forno gr. 5
cioccolato gocce gr. 180
mandorle dolci pelate gr. 216

Ingredienti *ganache*
panna fresca 35% grassi gr. 540
sciroppo di glucosio gr. 60
cioccolato al latte gr. 600
cioccolato speziato gr. 144
burro gr. 60
rhum bianco gr. 20

Ingredienti *bavarese al mango*
mango purea gr. 1200
uova tuorlo gr. 480
zucchero semolato gr. 360
gelatina in fogli tipo oro gr. 34
mango ben maturo, tritato gr. 480
panna fresca 35% grassi gr. 1,08

Ingredienti *finitura*
miscela di cioccolato per colore giallo gr. 150

PREPARAZIONE:
Per il brownies, sciogliere il cioccolato fondente, poi miscelarlo con l'olio; a parte montare le uova intere con lo zucchero e il sale sino ad ottenere un composto spumoso, versarvi dentro a filo la miscela di cioccolato e olio, quindi unire la farina setacciata con il baking, le mandorle tritate e le gocce di cioccolato. Versare il composto negli stampi multipli per interni PX061 Pavoflex fino ad uno spessore di 1 cm circa, livellare bene ed infornare a 180 °C per 30/40 minuti circa. Abbattere di temperatura a -40 °C, poi sformare.
Per la ganache, scaldare la panna con lo sciroppo di glucosio, unire i cioccolati tritati e fondere. Unire il burro, il rum, emulsionare e colare nello stampo multiplo per interni sopra al brownies cotto in precedenza. Sulla ganache ancora morbida sistemare il secondo strato di brownies e abbattere di temperatura a -40 °C.
Per la bavarese, bollire la polpa di frutta, unire lo zucchero miscelato al tuorlo e cuocere a 85 °C. Unire la gelatina, sciogliere bene, poi aggiungere la polpa di mango tritata e raffreddare a 30 °C. Alleggerire con 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 brownies 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 ; decorare con foglia Chocofine e conservare in frigorifero a 2-4 °C.