

BISCOTTO LEGGERO CACAO & MANDORLE

ZUCCHERO A VELO GR. 350
 MANDORLE IN POLVERE GR. 150
 CACAO IN POLVERE GR. 200
 FARINA GR. 175
 UOVA INTERE GR. 495
 ALBUMI GR. 645
 ZUCCHERO SEMOLATO GR. 280
 BURRO SCIOLTO GR. 105

Montare i primi 5 ingredienti sino ad ottenere un composto molle. Montare gli albumi a neve con lo zucchero. Unire il burro fuso alla prima montata, infine aggiungere gli albumi. Risultano n°4 stese da 600 g. l'una. Cuocere per 9/10 min. a 200°C valvola aperta.

STREUSEL SALATO

BURRO FREDDO A DADINI GR. 200
 MANDORLE GR. 200
 ZUCCHERO A VELO GR. 200
 FARINA BISCOTTO GR. 200
 FIOR DI SALE GR. 5
 COPERTURA AL LATTE (PER 690G. DI CRUMBLE) GR. 230



Raffinare lo zucchero a velo con le mandorle, quindi setacciare insieme alla farina. Mettere le polveri nel cutter, aggiungere il sale e il burro, quindi impastare sino ad ottenere una consistenza sabbiosa. Distribuire il composto su di una teglia e cuocere in forno a 170°C per 10/15 minuti. Spezzettare all'uscita dal forno. A temperatura ambiente aggiungere la copertura al latte e colare 150g. circa di prodotto all'interno di ogni disco contenuto nel PX061. Mettere in frigo.

AMARENE SOTTO SCIROPPO BAGNA AMARENA O KIRSCH

CREMA AL FORMAGGIO

ACQUA GR. 150
 ZUCCHERO GR. 480
 TUORLI GR. 240
 PHILADELPHIA GR. 640
 ZUCCHERO A VELO GR. 80
 GELATINA IN FOGLI GR. 30
 MASCAPONE GR. 640
 PANNA SEMIMONTATA GR. 1600

Fare una base semifreddi con acqua, zucchero e tuorli e montare fino a raffreddamento, poi aggiungere la gelatina sciolta. A parte unire philadelphia, mascarpone e zucchero a velo (passati al microonde) alla panna semimontata, quindi incorporare le due masse. Colare sino a metà altezza degli stampi Pavocake PK007

GLASSA AL CIOCCOLATO BIANCO

panna g.125
 acqua g.250
 glucosio g.120
 zucchero g. 90
 copertura bianca g.285
 fogli gelatina g. 12
 gelatina neutra g.325

Portare a bollore panna, acqua, glucosio e zucchero, quindi aggiungere la gelatina neutra ed i fogli di gelatina idratati e sciolti. Successivamente aggiungere la copertura bianca sciolta e mixare per 3 minuti circa poi filtrare per togliere le bolle d'aria. Utilizzare alla temperatura di 32°C circa

DECORAZIONE: creare pizzo Magic Decor colore arancio utilizzando i coloranti in polvere ID. Decorare la base con placchette Chocofine CF52 colore arancio.