KT01 MANDARINO

Ingredienti pan di Spagna mandorle/nocciole:
300 g di pasta di mandorle
300 g di uovo intero
60 gr di polvere di nocciole
70 g di farina
5 g di lievito in polvere
85 g di burro, fuso

Ingredienti Crème Brulee
150 g di tuorli d'uovo
30 g di zucchero semolato
50 g zucchero di canna eseguito con una torcia
250 g panna UHT
6 g gelatina in fogli
100 gr panna montata

Ingredienti mousse di mandarino
150 g di albumi d'uovo
150 g di zucchero semolato
400 g di purea di mandarino
14 g gelatina in fogli
400 g di panna montata

Ingredienti praliné feuilletine
150 g cioccolato al latte
50 g di burro di cacao
500 g di pralina di nocciole
250 g Feuilletine

Procedimento:
Per il Pan di Spagna alle mandorle, Mescolare la pasta di mandorle e uova e zucchero a velo e scottare in seconda battuta. Mescolare la farina, poi il burro. Cuocere a 180 ° C.
Per la crème brulee, caramellare lo zucchero di canna con una fiamma ossidrica. Dopo completo raffreddamento, mescolare in modo da ottenere una polvere. Sbollentare i tuorli con lo zucchero; far bollire la panna con lo zucchero caramellato in polvere marrone, portare il tutto a 85 ° C, aggiungere la gelatina precedentemente ammorbidita in acqua fredda.
Quando il composto sarà quasi freddo, aggiungere la panna montata, versare in stampi formaflex (FRT001) e congelare.
Per la mousse al mandarino, fare una meringa italiana con gli albumi e lo zucchero.
Prendere 1/3 della purea di frutta, aggiungere la gelatina ammollata in acqua fredda. Mescolate la purea con la restante frutta. Aggiungere delicatamente la meringa, infine la panna montata.
Per il praliné feuilletine, sciogliere separatamente cioccolato al latte fuso e burro di cacao e poi incorporare con la pralina e aggiungere glitter.

Montaggio:
Riempire uno strato di mousse Madarin (KT01), quindi aggiungere la crema creme brulee dallo stampo FRT001, quindi coprire con uno strato di biscotto, finire coprendo il resto della mousse al mandarino. Mettere da parte in freezer. Stendere sulla feuilletine praline il resto dei Pain de Gênes alle mandorle /nocciole e poi tagliare con dischi di taglio diametro 20 cm. Dopo il rilascio, spruzzare con Dolce Velluto arancione (DV02). Decorare.