

INGREDIENTI Roulò pistacchio

gr 200 tuorli
gr 500 uova
gr 400 mandorle Bari
gr 400 saccarosio
gr 100 acqua bollente (70°C)
gr 100 farina 140W

PROCEDIMENTO:

montare i primi quattro ingredienti aggiungere l'acqua verso la fine della montatura e quindi a mano la farina. Cottura 220/ 230 gradi per 7/8 minuti V.C.

INGREDIENTI Bavarese alla panna

gr 80 saccarosio
gr 500 panna
gr 400 panna montata lucida
1 bacca di vaniglia
gr 9 gelatina

PROCEDIMENTO:

cuocere saccarosio, panna e bacca di vaniglia a 82° sottovuoto a vapore termostato e lasciare in infusione per 12 ore. Portare a 30° il primo composto (infusione), unire la gelatina e la panna montata lucida.

INGREDIENTI Gelatina al cioccolato

gr. 100 zucchero
gr 110 cioccolato al 70%
gr 500 latte
gr 4,5 agar

PROCEDIMENTO:

mescolare lo zucchero con l'agar, incorporare nel latte tiepido, bollire e versare sul cioccolato. Cuocere gli ingredienti della gelatina da inserimento a 82° sottovuoto a vapore termostato, unire la miscela di zucchero e pectina mescolate, bollire per due minuti e bloccare la cottura con il cointreau.

INGREDIENTI Gelatina da inserimento fragole

gr 10 saccarosio
gr 110 fragole
gr 3 gelatina
6 gr Cointreau 60%

PROCEDIMENTO:

mescolare e portare a 40° g 10 di saccarosio e g 10 di fragole, unire la gelatina e miscelare alla rimanente frutta, unire infine il cointreau.

MONTAGGIO DEL DOLCE: colare la gelatina da inserimento alle fragole nello stampo Pavoni KT14 con del roulò al pistacchio alla base ed abbattere, colare le altre gelatine in cerchi di diametro 16 e 18, abbattere, stratificare il dolce con la bavarese alla panna e terminare con il velvet spray Dolce Velluto bianco e decorazioni cioccolato e foglia oro.

