

Mousse albicocche al gelsomino

500 gr purea di albicocca al gelsomino
13 gr gelatina oro
300 gr panna semimontata 35%
160 gr meringa italiana
25 gr grappa di albicocche

PROCEDIMENTO:

Unire meringa e purea, prelevarne una piccola quantità e scaldarla con la gelatina ammorbidita, unire al restante composto con la panna semimontata.



Interno cremoso al sale

400 gr panna uht animale
500 gr cioccolato fondente 55%
80 gr sciroppo di glucosio
30 gr rhum scuro
2 gr sale grigio Tibetano
1 gr arancio grattato

PROCEDIMENTO:

Bollire panna e glucosio, aggiungere il cioccolato tritato ed emulsionare, lasciare raffreddare ed aggiungere liquore e aromi.

Succes cacao e muesli di banane

380 gr albumi
160 gr zucchero
400 gr T.p.t nocciola
120 gr cacao 22-24%
150 gr muesli di banane

PROCEDIMENTO:

Montare in mescolatrice planetaria lo zucchero e gli albumi, aggiungere il tpt, il cacao setacciato e di seguito formare dei rettangoli con un sacchetto su di un tappetino in silicone SPV, cospargere il preparato di muesli ed infornare a 180 C° con valvola chiusa.

In appositi stampi in silicone Pavoflex, codice PX024, colare per metà la mousse di albicocche, versare sopra la mousse il cremoso al sale e coprirlo con la mousse rimanente; chiudere infine con il succes al cacao ed abbattere in negativo.

Completare il dolce spruzzandolo con "Dolce Velluto", il burro di cacao colorato, e glassarlo in parte con glassa metallizzata. Decorare con una sfera e placchette.