

**Pan di spagna alle mandorle e cioccolato**

tpt gr 220  
uova intere gr 200  
cacao g r 20  
burro sciolto g r 25  
albume g r 100  
glucosio g r 12

Montare il tpt con il cacao e con le uova, sciogliere il burro e montare con l'albume e il glucosio e amalgamare tutti gli ingredienti. Cuocere a 220°C fogli da 280g 40x40 cm.

**Crocante al cioccolato 330 g. per telaio**

85 g pralinato alle mandorle  
85 g pasta alle nocciole  
30 g scorze di arancio candite tritate fine  
55 g feuillantine  
20 g burro  
60 g copertura al latte



Fondere la copertura, aggiungere il pralinato, la pasta di nocciole, il burro a pomata e, infine, la feuillantine.

**Inzuppatura al caffè espresso**

300 g caffè espresso  
15 g zucchero

**Crema leggera al pistacchio g 1000 per telaio**

210 g latte  
100 g zucchero  
126 g tuorli  
9 g gelatina in fogli  
450 g acqua fredda per gelatina  
221 g pasta pistacchio di Bronte  
472 g panna montata

Cuocere a 82°C la crema inglese raffreddare a 45°C, unire la gelatina ammollata sciolta al microonde e emulsionare la pasta pistacchio. Alleggerire con panna montata.

**Confetture di arance amare**

1000 g succo di arance  
400 g bucce di arance  
100 g bucce di limoni  
700 g zucchero di canna bianco  
50 g glucosio  
5 g pectina

Cuocere a 64° Brix.

**Bavarese al mascarpone g 1000 per telaio**

500 g panna montata 35% m.g.

Portare a 121° zucchero e acqua, versarlo sui tuorli mentre montano in planetaria quando avrà raggiunto i 35° C aggiungere la gelatina ammollata in acqua fredda precedentemente, amalgamare il tutto alla panna montata e al mascarpone miscelati precedentemente assieme al caffè liofilizzato.

**Glassa al cioccolato profumata agli agrumi**

225 g panna fresca 35 % m.g.  
14 g scorze di arancio e limone  
31,5 g zucchero invertito  
31,5 g glucosio  
27 g zucchero di canna bianco  
12,6 g cacao  
6 g gelatina in fogli 125 bloom  
30 g acqua  
10 g burro 82% m.g.  
75 g copertura 70%

Scaldare a 60°C, unire e mescolare con una frusta, filtrare ed emulsionare lentamente alla copertura leggermente sciolta. Raffreddare ben coperta. Utilizzare a 30°C filtrarla prima del glassaggio.