

Brezza al profumo di pesca - Monoporzione



Brezza al profumo di pesca - Monoporzione

PREPARAZIONI E INGREDIENTI

Resa: 15 monoporzioni c.a.

BAVARESE CON CIOCCOLATO AL CARMELLO

206,6	g	Latte
82,6	g	Tuorlo pastorizzato
41,3	g	Zucchero semolato
206,6	g	Ciocolao al Latte Caramel Icam Professional Cod. 8269
8,3	g	Gelatina animale 180 bloom
41,3	g	Acqua
413,2	g	Panna 35% M.G.

BISCUIT AL CIOCCOLATO

240	g	Farina di mandorle (polvere)
480	g	Zucchero a velo
160	g	Farina di frumento debole 160/180W
430	g	Albume Pastorizzato
260	g	Ciocolato Fondente Bittra 60% Icam Professional Cod. 8312
40	g	Zucchero invertito
400	g	Burro 82% M.G.
2	g	Fior di sale

COMPOSTA DI PESCA, MIELE E MENTA

300	g	Polpa di pesche
10	g	Succo di limone
175	g	Pesca a pezzi
1	g	Menta in foglie
20	g	Miele
6,5	g	Pectina 325 NH 95
20	g	Zucchero semolato
7,5	g	Gelatina animale 180 bloom (fast)
37,5	g	Acqua

GLASSA A SPECCHIO CIOCCOLATO BIANCO

225	g	Acqua
450	g	Zucchero semolato
450	g	Sciroppo di glucosio 60DE
300	g	Latte condensato zuccherato
450	g	Ciocolato Bianco Vanini Icam Professional Cod. 8373
35	g	Gelatina animale 180 bloom
175	g	Acqua
q.b.		Colorante alimentare rosso
q.b.		Colorante alimentare giallo

PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

BAVARESE CON CIOCCOLATO AL CARMELLO

Bollire il latte e versarlo sui tuorli sbattuti con lo zucchero. Rimettere sul fuoco e portare a 83/85°C. Unire la gelatina reidratata in precedenza e il cioccolato. Mixare. Raffreddare sotto i 35°C ed incorporare delicatamente la panna semimontata.

BISCUIT AL CIOCCOLATO

In un mixer versare tutte le polveri. Aggiungere successivamente nel cutter, l'albume e il cioccolato sciolto a 45°C, poi lo zucchero invertito ed infine il burro sciolto a 45/50°C. Versare su un tappetino in silicone o carta da forno e cuocere a 170°C per 18/20 minuti circa.

COMPOSTA DI PESCA, MIELE E MENTA

Scaldare leggermente la polpa, il succo di limone, le pesche a pezzi, la menta e il miele. Aggiungere la pectina con lo zucchero premiscelati e portare ad ebollizione. Quando la frutta sarà ben morbida, spegnere il fuoco ed aggiungere la massa gelatina (acqua + gelatina). Colare in stampi in silicone a sfera da inserto e abbattere in negativo. Questo sarà l'inserto della monoporzione brezza pesca.

GLASSA A SPECCHIO CIOCCOLATO BIANCO

Portare a 104°C l'acqua, lo zucchero semolato e il glucosio. Versare sul latte condensato, la massa gelatina (acqua + gelatina) e il cioccolato bianco. Si consiglia di aggiungere un punto di colore rosso e giallo per ottenere un color pesca pastello. Infine mixare, far raffreddare per 12 ore in frigorifero e colare sulle monoporzioni.

MONTAGGIO

Preparare, colare negli stampi da inserto ed abbattere la composta di pesca, miele e menta. Versare nello stampo della monoporzione una parte di bavarese al Latte Caramel e inserire l'inserto ghiacciato al centro. Finire con un'altra parte di bavarese al caramello e chiudere lo stampo con il biscuit al cioccolato. Abbattere in negativo, sformare e glassare con la glassa a specchio.

Temperatura di conservazione - 18° o + 4°C.

Temperatura di degustazione a +4°C.

Brezza al profumo di pesca - Monoporzione

SELEZIONE PRODOTTI



Cioccolato al Latte Caramel Icam Professional

Gusto intenso di toffee, con note di caramello, panna e latte fresco. Sentori di cioccolato al latte e un tocco finale salato, per un risultato di grande carattere e golosità. Colore toffee.



Cioccolato Fondente Bittra 60% Icam Professional

Un particolare bilanciamento tra pasta e burro di cacao le conferisce grande corpo, carattere marcato, gusto deciso e persistente di cacao.



Cioccolato Bianco Vanini Icam Professional

Gusto intenso e dolcezza equilibrata; unitamente alla pulizia al palato tipica del burro di cacao ICAM, emerge il profumo intenso del latte e della vaniglia.

SCHEMA RICETTA

