



X O X O X O X O



Brezza al profumo di pesca - Monoporzione











#### PREPARAZIONI E INGREDIENTI

## Resa: 15 monoporzioni c.a.

## **BAVARESE CON CIOCCOLATO AL CARAMELLO**

206,6 g Latte

82,6 g Tuorlo pastorizzato41,3 g Zucchero semolato

206,6 g Cioccolao 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 Cioccolato Fondente Bittra 60% Icam Professional Cod. 8312

40 g Zucchero invertito400 g Burro 82% M.G.2 q Fior di sale

#### COMPOSTA DI PESCA, MIELE E MENTA

300 g Polpa di pesche

10 g Succo di limone

g Pesca a pezzi

1 g Menta in foglie

20 g Miele

6,5 g Pectina 325 NH 9520 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 60DE300 g Latte condensato zuccherato

450 g Cioccolato Bianco Vanini

Icam Professional Cod. 8373

g Gelatina animale 180 bloom

175 g Acqua

q.b. Colorante alimentare rossoq.b. Colorante alimentare giallo

























#### PROCEDIMENTO E MONTAGGIO

### **BAVARESE CON CIOCCOLATO AL CARAMELLO**

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.



































#### 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**

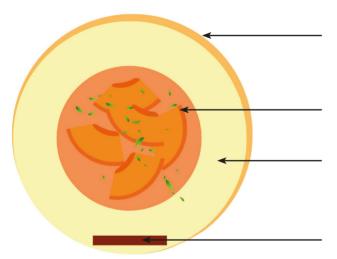
Un particolare bilanciamento tra pasta e burro di cacao le conferisce grande corpo, carattere marcato, gusto deciso e persistente di cacao.



#### 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**



Glassa a specchio al cioccolato bianco color pesca pastello

Composta di pesche, miele e menta

Bavarese con cioccolato al caramello

Biscuit al cioccolato



