

Nini



TORTE MODERNE

1 VELOCITÀ IN PRODUZIONE

Montate insieme Pâte à Bombe e Meringa Evolution, ottenendo stabilità e volume

2 PRATICITÀ DI UTILIZZO

La linea Bakery Innovation permette di montare anche piccole quantità

3 VELOCITÀ DI SERVIZIO

Ricette meno dolci, con un punto di congelamento più alto



PÂTE À BOMBE BAKERY INNOVATION

Semilavorato professionale ottenuto dalla lavorazione dei tuorli d'uovo pastorizzati con una miscela di zuccheri.

Ideale per realizzare svariate tipologie di parfait e gelati, per produrre e alleggerire tiramisù, mousse al cioccolato e mousse con frutta a guscio oleosa.

La ricetta di Linda Strocchi



Romagnola d'origine, classe 1992, è approdata in Veneto come stagista per approfondire e ampliare il suo bagaglio culturale in pasticceria, diventando dopo poco tempo "manager aziendale" della d&g patisserie, capitanata dal Maestro AMPI Denis Dianin.



Nini

Dosi per circa 5 torte da 18 cm di diametro

FROLLA AL CACAO

92 g	Zucchero semolato
92 g	Zucchero a velo
372 g	Burro
430 g	Farina per frolla
49 g	Cacao in polvere
31 g	Misto d'uovo Speciale Eurovo Service Élite
2 g	Sale
1 g	Buccia d'arancia
1 g	Scorza di limone

Impastate tutti gli ingredienti lasciando il composto sgranato o passatelo al setaccio a maglia grossa. Cuocete a 170°C per 15-20 minuti.

FONDO CROCCANTE

20 g	Cioccolato al latte 40% MC
30 g	Cioccolato fondente 64% MC
50 g	Pasta di nocciola
20 g	Pralinato alla nocciola
5 g	Burro liquido
630 g	Frolla al cacao

Amalgamate gli ingredienti sciogliendo i cioccolati.

DACQUOISE AL COCCO

370 g	Meringa Francese Bakery Innovation
50 g	Panna
175 g	Cocco rapé
130 g	Farina per sfoglia

Miscelate in un cutter farina e cocco. Montate la Meringa Francese e verso la fine versate lo zucchero a velo. Aggiungete le polveri (farina e cocco) mescolando

a mano. Versate a filo la panna. Stendete in fogli con dima 5 mm e cospargete con dello zucchero a velo. Cuocete a 250°C per circa 5-6 minuti a valvola chiusa.

CARAMELLO MOU

257 g	Zucchero semolato
90 g	Destrosio
385 g	Panna
81 g	Glucosio
90 g	Burro

Fate un caramello a secco con zucchero e destrosio. Decuocete con panna e glucosio bollenti e riportate a 110°C. Unite il burro ed emulsionate. Lasciate stabilizzare in positivo prima di utilizzare.

COMPOSTA DI FRUTTA TROPICALE

315 g	Polpa di mango
84 g	Polpa di passion fruit
42 g	Polpa di lime
36 g	Polpa di yuzu
28 g	Zucchero
15 g	Amido di mais
1 n	Baccello di vaniglia Bourbon
4 g	Gelatina in polvere 170° Bloom
25 g	Acqua

Ammollate la gelatina. Unite tutti gli ingredienti tranne la gelatina e portate a bollore per circa 5 minuti. Togliete dal fuoco, unite la gelatina ed emulsionate. Lasciate stabilizzare in positivo.

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE E CARAMELLO

7 g	Gelatina in polvere 120° Bloom
36 g	Acqua
385 g	Panna 35% MG
231 g	Pâte à Bombe Bakery Innovation
206 g	Copertura caramello

Mettete in ammollo la gelatina. Scaldare la Pâte à Bombe. Versate la copertura al caramello sciolta ed emulsionate. Aggiungete la gelatina con la sua acqua e mixate.

MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE

106 g	Pâte à Bombe Bakery Innovation
32 g	Meringa Evolution Bakery Innovation
200 g	Burro a pomata
155 g	Panna 35% MG
90 g	Cioccolato fondente 64% MC

Unite Pâte à Bombe e Meringa Evolution, scaldate a 40°C e montate. Sciogliete il cioccolato a 45°C. Semimontate la panna. Quando la panna sarà pronta unite una parte al cioccolato, formando una ganache. Unite il burro a pomata. Unite la ganache nella Pâte à Bombe/Meringa. Incorporate infine la panna.

MONTAGGIO

Disponete gli anelli da interno ricoperti con acetato. Stendete sul fondo il crumble in modo uniforme e versatevi sopra il caramello mou. Stabilizzate in positivo. Stendete la composta tropicale e stabilizzate in positivo. Dressate il cremoso al caramello. Distribuite sopra la dacquoise al cocco e pressate bene. Abbattete in positivo, sformate dagli anelli e abbattete in negativo. Disponete gli anelli da esterno ricoperti con acetato. Versate la mousse al cioccolato fondente. Inserite l'interno con il crumble verso l'alto, pressando. Raffreddate in positivo, sformate dagli anelli poi abbattete in negativo. Glassate e decorate a piacere.



Inquadra e ascolta i consigli di Pastry Chef e Manager Linda!