TORTA PIKIMA

TORTE MODERNE

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

BISCUIT ALLA MANDORLA

INGREDIENTI

IRCA GENOISE	g 400
UOVA INTERE - TEMPERATURA AMBIENTE	g 480
AVOLETTA	g 160

PREPARAZIONE

Dose per 2 teglie 60x40.

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti ad alta velocità.

Stendere uniformemente 500g di pasta montata su fogli di carta da forno.

Cuocere per 5-6 minuti a 220-240°C con valvola chiusa.

Lasciare raffreddare e stampare 8 dischi da 16 cm di diametro.

MOUSSE AL MANGO

INGREDIENTI

LILLY MANGO	g 150
ACQUA - O LATTE	g 225
PANNA 35% M.G.	g 750

PREPARAZIONE

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza cremosa.

E’ possibile utilizzare il prodotto anche con il metodo indiretto miscelando precedentemente con frusta LILLY MANGO all’acqua ed incorporando poi la panna non zuccherata semi montata.

MOUSSE AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

CHOCOCREAM PISTACCHIO	g 450
PANNA 35% M.G.	g 225
LILLY NEUTRO	g 75
ACQUA	g 75
PANNA 35% M.G.	g 450

PREPARAZIONE

Realizzare una ganache con CHOCOCREAM PISTACCHIO e la prima parte di panna.

Semi montare la seconda parte di panna con acqua e LILLY NEUTRO.

Incorporare la panna appena montata in 2-3 volte alla ganache, miscelando delicatamente.

MACARONS AL PISTACCHIO

INGREDIENTI

AVOLETTA	g 200
ZUCCHERO A VELO	g 100
PISTACCHI	g 65
ALBUME D'UOVO	g 110-120
ZUCCHERO SEMOLATO	g 30
GRANELLA DI PISTACCHIO	Q.B.

PREPARAZIONE

Macinare con un cutter AVOLETTA, pistacchi e zucchero a velo fino ad ottenere una granulometria abbastanza fine.

Montare a neve l’albume con lo zucchero semolato.

Aggiungere la miscela precedentemente preparata, mescolando delicatamente fino ad ottenere una pasta liscia ed omogenea.

Dressare i macarons con sac à poche con bocchetta liscia su teglia con carta da forno.

Picchiare leggermente il fondo della teglia per regolare la superficie dei macarons e far aderire alla superficie della granella di pistacchio.

Cottura in forno ventilato:

Lasciar riposare per 20-30 minuti a temperatura ambiente e comunque finchè si formi una pellicina in superficie.

Infornare a 140°C per 10-12 minuti con valvola aperta, poi lasciare raffreddare completamente i macarons.

Cottura in forni a piastra:

Lasciar riposare circa 30 minuti a temperatura ambiente e comunque finchè si formi

una pellicina in superficie.

Infornare a 150°C per 10-12 minuti con valvola aperta, poi lasciare raffreddare completamente i macarons.

GLASSATURA

INGREDIENTI

MIRROR PISTACCHIO - 50-55°C	Q.B.

COMPOSIZIONE FINALE

Dosi per 4 torte diametro 18 cm e altezza 4 cm.

Porre un disco di biscuit sul fondo di ogni anello d'acciaio da 18 cm di diametro.

Depositare uno strato uniforme di 1 cm di mousse al mango e far aderire un ulteriore disco di biscuit.

Con sac à poche formare uno strato di FRUTTIDOR KIRSCH su tutta la superficie del biscuit.

Riempire il cerchio con la mousse al pistacchio.

Lisciare bene con spatola e porre in abbattitore o congelatore.

Dopo completo congelamento glassare la superficie con MIRROR PISTACCHIO.

Sformare dagli anelli d’acciaio e decorare i bordi delle torte con macarons al pistacchio e la superficie a piacere.