

# TRANCETTO: SPECULOOS

Dolce startificato ideale per realizzare mignon, monoporzioni e torte Dose per una fascia inox 30x40cm h5

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ







## **PASTA FROLLA**

| EPARAZIONE   |
|--|
| pastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben |
| algamato.  |
| re in frigorifero per almeno un'ora.   |
| ndere allo spessore di 4mm e foderare il fondo della fascia di inox.                   |
| a  |

## **IMPASTO CAKE**

| INGREDIENTI      | PREP         | ARAZIONE   |
|------------------|--------------|--|
| ALICE'S CAKE     | g 770 Miscel | are tutti gli ingredienti in planetaria con foglia a bassa velocità per 5 min.       |
| OLIO VEGETALE    | g 335 Versar | re nelle fasce di inox foderate con la pasta frolla e cuocere a 170-180°C 25-30 min. |
| ACQUA            | g 335 Una vo | olta cotte lasciar intiepidire a temperatura ambiente.                               |
| IOYPASTE CARAMEI | g 20         |  |

## **INSERTO CROCCANTE**

| INGREDIENTI                           |       | PREPARAZIONE  |
|---------------------------------------|-------|---|
| PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL | g 400 | Spalmare il PRALIN DELICRISP su tutta la superficie del cake ancora tiepido.  Raffreddare in frigorifero. |
|                                       |       | Kameddale in mgomero.   |



### **MOUSSE SPECULOOS**

| INGREDIENTI                   |        | PREPARAZIONE  |
|-------------------------------|--------|---|
| PANNA 35% M.G.                | g 1700 | Montare tutti gli ingredienti in planetaria fino ad ottenere una mousse ben soda. |
| LILLY NEUTRO                  | g 340  |   |
| ACQUA                         | g 340  |   |
| JOYCREAM SPECULOOS - FRULLATO | g 700  |   |
|                               |        |   |

### **GLASSA**

| INGREDIENTI   |       | PREPARAZIONE                              |
|---------------|-------|---|
| MIRROR TOFFEE | g 500 | Scaldare MIRROR in microonde fino a 45°C. |

### **COMPOSIZIONE FINALE**

Versare la mousse aromatizzata sopra la base del dolce riempiendo completamente la fascia di inox.

Porre in congelatore fino a totoale indurimento.

Senza rimuovere la fascia di inox glassare la superficie del dolce con il MIRROR.

Sformare il dolce e porzionare della dimensione desiderata.

Decorare con ROSE PETALS PINK, PETALS MINI YELLOW e FILTER TELESCOPE DARK/WHITE DOBLA.





RICETTA CREATA PER TE DA **FEDERICO VEDANI** 

CIOCCOLATIERE E PASTICCIERE

