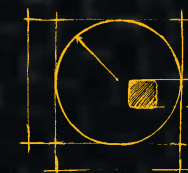


LUCENTE

Mandarino, Agrumi e Yogurt

COMPOSIZIONE

Biscotto Sablée Bretonne sale e vaniglia
Crema al mandarino
Amaretto morbido alle scorze d'agrumi
Gelatina morbida al mandarino
Mousse Yoghi e mandarino
Glassa bianca lucida



CONSERVAZIONE IN LABORATORIO

Quando le torte saranno ben abbattute, toglierle dai cerchi e porle in abbattitore ancora 10 minuti. In seguito avvolgere in carta film, stando attenti a non rovinare i bordi e quindi la forma. Conservare in scatola chiusa ermeticamente, per ritardare una possibile disidratazione. Conservare al massimo 8-10 settimane.

CONSIGLI PER LA VENDITA

Esporre in vetrina in negativo tra - 12 e - 14°C per 1-2 settimane o meglio ancora in vetrina positiva al massimo 3 giorni.



TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE

Si consiglia di servire a 4-8°C.

ABBINAMENTO

Tè bianco in fiore.

LUCENTE

Mandarino, Agrumi e Yogurt

Quantitativi

- 6 cerchi da 16 cm h 4 cm **9.920 g**
- 1 torta moderna **950 g circa**

BISCOTTO SABLÉE BRETONE SALE E VANIGLIA

| | | |
|-----------------------------|---|-----|
| Tuorlo | g | 135 |
| Zucchero | g | 240 |
| Burro 82% M.G. | g | 240 |
| Fiore di sale | g | 5 |
| Lievito chimico | g | 11 |
| Vaniglia in polvere Bourbon | g | 4 |
| Farina per frolla | g | 315 |

Pesare tutti gli ingredienti separatamente. Montare in planetaria munita di foglia i tuorli con lo zucchero. Nel frattempo setacciare la farina con il lievito e il sale. Quando i tuorli sono montati, aggiungere il burro precedentemente ammorbidito a 24°C e montare. Amalgamare infine la farina fino a ottenere un composto liscio ed omogeneo. Lasciar riposare in positivo a + 4°C almeno 6 ore. Stendere a 2,5 mm circa il biscotto bretone tra due fogli di carta forno. Cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 22 minuti circa. Quando il biscotto è cotto, copparlo con un cerchio di 14 cm di diametro e bagnare la superficie con il burro di cacao precedentemente sciolto a 55°C.

CREMA AL MANDARINO

| | | |
|--------------------------------|---|-----|
| Panna fresca 35% M.G. | g | 200 |
| Gelatina in polvere | g | 4 |
| Copertura di cioccolato bianco | | |
| Opalys | g | 690 |
| Burro di cacao | g | 60 |
| Succo di mandarino di Giaculli | g | 300 |
| Zest di mandarino | g | 18 |

Pesare tutti gli ingredienti separatamente. In una casseruola da 1 litro portare a bollire la panna. Sciogliere in una bastardella il cioccolato Opalys insieme al burro di cacao a 40-45°C, unire le zest di mandarino fresco. Versare la panna poco per volta

sulla copertura, frizionare energicamente in modo da creare un nodo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata. Ripetere l'operazione in 4-5 volte, in modo da conservare questa struttura. Aggiungere il succo di mandarino. Affinare la struttura della ganache con l'aiuto del mixer. Far cristallizzare la ganache a bagnomaria in acqua fredda. Utilizzare quando la ganache è a 20°C.

AMARETTO MORBIDO ALLE SCORZE D'AGRUMI

| | | |
|----------------------------|---|-----|
| Farina di mandorla Sicilia | g | 190 |
| Farina | g | 60 |
| Zucchero a velo | g | 220 |
| Albumina in polvere | g | 12 |
| Zucchero | g | 120 |
| Albume | g | 330 |
| Zest di arancia Sicilia | g | 2 |
| Zest di lime | g | 2 |

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Setacciare la farina con la farina di mandorle e lo zucchero a velo, aggiungere le zest d'agrumi. Mescolare gli albumi in polvere con lo zucchero semolato. Montare gli albumi a velocità moderata aggiungendo la miscela zucchero-albumi poco per volta, in modo da ottenere una consistenza perfettamente liscia e al massimo del suo volume. Incorporare alla spatola o con il lecca pentola la miscela di farine. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 220°C per un minuto, in seguito abbassare a 180-190°C per 5 minuti circa, i primi 3 minuti a valvola chiusa e in seguito aperta. Il tempo di cottura varia in base alla dimensione, altezza, forma e tipologia del forno. Terminata la cottura, appoggiare un altro silpat sulla superficie, girarlo su un'altra teglia, porre in abbattitore in modalità positiva a + 4°C.

MONTAGGIO

Nel cerchio da 14 cm posizionare il biscotto bretone. Colare in superficie 100 g di crema di mandarino. Adagiare sulla superficie il biscotto amaretto, congelare nuovamente. Colare in superficie 80 g di crema ganache di mandarino. Abbattere. Terminare con la gelatina di mandarino, usando 90 g a cerchio. Abbattere. In uno stampo da 16 cm, applicare l'acetato e montare al contrario la torta, circa 240 g di mousse. Abbattere e in seguito coprire con un film alimentare; conservare in congelatore fino all'utilizzo.

PERCORSI

114

GELATINA MORBIDA AL MANDARINO

| | | |
|--------------------------------|---|-----|
| Succo di mandarino di Giaculli | g | 440 |
| Glassa Absolu Cristal | g | 120 |
| Succo di limone | g | 24 |
| Gelatina in polvere | g | 12 |
| Zest di mandarino | g | 12 |

Pesare tutti gli ingredienti separatamente. In una caraffa graduata mixare il succo di mandarino, il succo di limone e la gelatina neutra. Trampare la gelatina con 5 parti di acqua fredda. Prelevare una piccola parte di succo d'agrumi e scaldarlo a microonde a 40°C con la gelatina. Unire il tutto e mixare.

MOUSSE YOGHI E MANDARINO

| | | |
|--------------------------------|---|-----|
| Yogurt intero | g | 440 |
| Gelatina in polvere | g | 11 |
| Copertura di cioccolato bianco | | |
| Opalys | g | 360 |
| Burro di cacao | g | 60 |
| Succo di mandarino di Giaculli | g | 190 |
| Panna fresca 35% M.G. | g | 650 |
| Zest di mandarino | g | 24 |
| Yogurt in polvere | g | 30 |

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Montare la panna come di consueto, unirvi lo yogurt in polvere e farla riposare in frigorifero. Reidratare la gelatina in acqua ben fredda. Scaldare il succo di mandarino e unirvi la gelatina. Sciogliere il cioccolato a 35°C e unirvi le zest d'agrumi. Versare una piccola parte del liquido su cioccolato e frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione fino ad ottenere una consistenza liscia e brillante, indice di un'emulsione ben riuscita. Controllare la temperatura, che deve essere sempre sopra i 35°C (punto di fusione

FINITURA

Scaldare la glassa tra i 24-28°C, mixare in una caraffa facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria. Riporre la torta su una griglia e glassare. Aspettare qualche secondo e in seguito pulire i bordi.

PERCORSI

del burro di cacao). Mixare per affinare la struttura e unire il succo di mandarino. Controllare che il composto a base di cioccolato sia tra i 38-45°C, in base alle quantità, unirvi la panna montata in precedenza. Utilizzare direttamente.

GLASSA BIANCA LUCIDA

| | | |
|-------------------------|---|------|
| Zucchero semolato | g | 278 |
| Acqua minerale naturale | g | 278 |
| Destrosio | g | 186 |
| Latte condensato | g | 232 |
| Gelatina in polvere | g | 17 |
| Burro di cacao | g | 130 |
| Glassa Absolu Cristal | g | 278 |
| Colorante giallo uovo | | Q.B. |

Pesare separatamente gli ingredienti. Reidratare la gelatina in acqua fredda come di consueto. Riscaldare l'acqua, unirvi il destrosio e lo zucchero e cuocere il tutto a 102°C. Aggiungere la glassa neutra, precedentemente scaldata a 65°C, poi il latte condensato e la gelatina; riportare a bollire. Sciogliere il burro di cacao, unirvi il liquido a più riprese, in modo da creare un nodo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata. Incorporare il colorante bianco, in base alla gradazione voluta. Terminare affinando la struttura al mixer. Far riposare una notte in frigorifero. Utilizzare il giorno seguente a 27,5°C.

Nota

In base alla qualità dei pigmenti la colorazione finale della glassa può variare.

DECORAZIONE

Con l'aiuto di una tasca da pasticciere munita di bocchetta liscia del 10 dressare un fiocco di ganache. Porre in superficie un logo.

115