

# CLASSICI RIVISITATI

**Mimosa.** Vaniglia e fragole

**Sacher.** Cioccolato e albicocche

**Tiramisù.** Mascarpone e caffè

**Opera.** Caffè e cioccolato fondente

**Saint Honorè.** Vaniglia e caramello

**Foresta Nera.** Cioccolato fondente, mascarpone e amarene

**Monte Bianco.** Castagne e lamponi

**Charlotte.** Vaniglia, Philadelphia, lime e lamponi

**Cassata Siciliana.** Agrumi, ricotta e mandorle

**Paris-Brest.** Pistacchio e mandarino

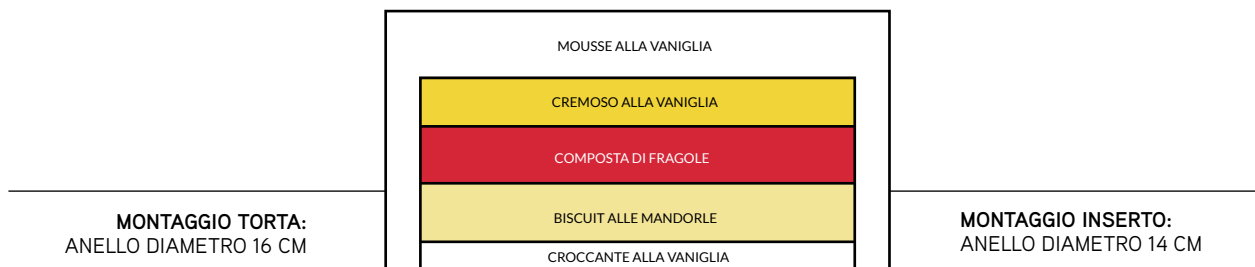




*Davide Malizia*

# Mimosa

## Vaniglia e fragole



### INGREDIENTI E PROCEDIMENTO

#### Biscuit alle mandorle

Albumi 240 g  
 Zucchero semolato 100 g  
 Uova intere 180 g  
 Zucchero semolato 100 g  
 Burro all'82% di m.g. 100 g  
 Olio di semi di girasole 30 g  
 Farina debole 130-150 W 100 g  
 Fecola di patate 50 g  
 Polvere di mandorla 100 g



#### COMPOSIZIONE

Glassa lucida all'olio  
 Mousse alla vaniglia  
 Cremoso alla vaniglia  
 Composta di fragole  
 Biscuit alle mandorle  
 Croccante alla vaniglia

In una bowl di giuste dimensioni mescolare gli albumi con la prima quantità di zucchero semolato (100 g), riscaldare il composto nel forno a microonde a 45°C, quindi versarlo in una planetaria munita di frusta e montare fino ad ottenere una struttura sostenuta e areata.

Eeguire la stessa procedura con i tuorli e la seconda quantità di zucchero (100 g). Setacciare la farina con la fecola di patate, una volta ben miscelate, aggiungere la polvere di mandorle.

All'interno di una bowl fondere nel forno a microonde il burro insieme all'olio di semi di girasole.

Una volta ben montata, prelevare un terzo dei tuorli, mescolare energicamente con il composto a base di burro e versare sul resto dei tuorli amalgamando delicatamente con una marisa. Versare il tutto sugli albumi montati, unendo man mano anche le polveri setacciate.

Colare in un quadro delle dimensioni di 35 x 35 cm con i bordi alti 1 cm, livellare con una spatola a gomito e cuocere nel forno ventilato a 160°C per 11 minuti con la valvola chiusa.

All'uscita dal forno riporlo in abbattitore positivo, attendere il totale raffreddamento prima di sformarlo.





### Croccante alla vaniglia

Cioccolato bianco 240 g  
Feuilletine 140 g  
Olio di vinaccioli 20 g  
Vaniglia in polvere 2 g

Fondere nel forno a microonde il cioccolato bianco, inserirvi l'olio di vinaccioli mescolando con una marisa. Sempre mescolando, incorporare le Feuilletine e la vaniglia in polvere. Coprire con pellicola e conservare a temperatura ambiente.

### Composta di fragole

Pectina CA 20 g  
Zucchero semolato 80 g  
Fragole congelate 300 g  
Purea di fragole 600 g  
Baccello di vaniglia n°1

In una bowl di giuste dimensioni miscelare la pectina con lo zucchero semolato.

Scaldare in un pentolino a doppio fondo la purea di fragole fino a 50°C, quindi inserire la pectina miscelata allo zucchero frustando energicamente.

Aggiungere le fragole congelate e lasciar cuocere fino a 100°C. Togliere dal fuoco e affinare la struttura con un frulla-

tore a immersione.

Versare in una bowl, coprire con pellicola a contatto e lasciare raffreddare in abbattitore positivo fino a +4°C.

### Cre moso alla vaniglia

Latte intero 270 g  
Panna al 35% di m.g. 270 g  
Baccelli di vaniglia n°2  
Tuorli 150 g  
Zucchero semolato 20 g  
Gelatina in polvere 200 Bloom 8 g  
Acqua fredda per gelatina 40 g  
Cioccolato bianco 35% 250 g

Reidratare la gelatina con l'acqua fredda, pesarla in una caraffa e aggiungere il cioccolato bianco.

In un pentolino portare a bollore il latte intero, la panna e i semi dei baccelli di vaniglia. A parte, in una bowl di giuste dimensioni, mescolare con forza i tuorli con lo zucchero semolato, versare quindi i liquidi bollenti sui tuorli, frustare energicamente e riportare il tutto sul fuoco, cuocere fino a 82°C. Versare la crema inglese nella caraffa contenente la gelatina reidratata e il cioccolato bianco, emulsionare con un frullatore a immersione. Coprire con pellicola a contatto e raffreddare in abbattitore positivo a +4°C.



# Mimosa

Vanilla and strawberries

**Cake assembly:** ring diameter of 16 cm - **Insert assembly:** ring diameter of 14 cm

## Mousse alla vaniglia

Latte intero 100 g  
 Cioccolato bianco 35% 200 g  
 Albumi pastorizzati 80 g  
 Zucchero semolato 60 g  
 Gelatina in polvere 200 Bloom 10 g  
 Acqua fredda per gelatina 50 g  
 Panna al 35% di m.g. 500 g  
 Baccelli di vaniglia n°2

Reidratare la gelatina con l'acqua fredda, pesarla in una caraffa e aggiungere il cioccolato bianco.

In una planetaria munita di frusta semimontare la panna, coprire con pellicola a contatto e conservare in frigorifero a +4°C. In un pentolino a doppio fondo portare a bollore il latte con i semi dei baccelli di vaniglia, una volta in temperatura versare i liquidi bollenti nella caraffa con la gelatina reidratata e il cioccolato bianco ed emulsionare con un frullatore a immersione. Coprire con pellicola a contatto e lasciar raffreddare fino alla temperatura di 35°C.

In una planetaria munita di frusta montare gli albumi con lo zucchero semolato fino ad ottenere una struttura morbida e areata.

Quando la ganache di base avrà raggiunto i 35°C unirli alla meringa mescolando, e, successivamente, alla panna aiutandosi con una marisa e una frusta.

## Glassa lucida all'olio

Vedi ricette di base.

## MONTAGGIO E FINITURA

In un anello del diametro di 14 cm colare 70 g di croccante alla vaniglia, livellare con una spatola di giuste dimensioni fino ad ottenere una superficie liscia e omogenea. Adagiare sopra al croccante un disco di biscuit doppia montata, imprimere pressione con un pressa biscuit e riporre in abbattitore impostato a modalità negativa per 5 minuti.

Procedere colando 135 g di cremoso alla vaniglia, posizionare nuovamente in abbattitore a modalità negativa e lasciar congelare. Successivamente colare 170 g di composta di fragole. Congelare in abbattitore.

Rimuovere l'inserto dall'anello e conservare in congelatore coperto da pellicola.

Foderare un anello del diametro di 16 cm, pesare al suo interno 220 g di mousse alla vaniglia, inserire l'inserto al contrario (il croccante dovrà quindi trovarsi nello strato superiore del dolce) esercitando pressione con le mani.

Rimuovere con una spatola l'eccesso e posizionare in abbattitore in modalità negativa. Una volta congelato rimuovere dall'anello, glassare e decorare a piacere.

Degustare a +4°C.

**Composition**  
 Glossy oil glaze  
 Vanilla cream  
 Strawberry compote  
 Almond biscuit  
 Crispy vanilla topping

**Almond biscuit**  
 Egg whites 240 g  
 Castor sugar 100 g  
 Whole eggs 180 g  
 Castor sugar 100 g  
 Butter 82% fat 100 g  
 Sunflower seed oil 30 g  
 Weak flour 130-150 W 100 g  
 Potato starch 50 g  
 Almond powder 100 g

**Crispy vanilla topping**  
 White chocolate 240 g  
 Feuilletine 140 g  
 Grape seed oil 20 g  
 Vanilla powder 2 g

**Strawberry compote**  
 CA pectin 20 g  
 Castor sugar 80 g  
 Frozen strawberries 300 g  
 Pureed strawberries 600 g  
 Vanilla pod 1 piece

**Vanilla cream**  
 Whole milk 270 g  
 Milk cream 35% fat 270 g  
 Vanilla pod 2 pieces  
 Egg yolks 150 g  
 Castor sugar 20 g  
 Gelatin powder 200 Bloom 8 g  
 Cold water for the gelatin 40 g  
 White chocolate 35% 250 g

**Vanilla mousse**  
 Whole milk 100 g  
 White chocolate 35% 200 g  
 Pasteurized egg whites 80 g  
 Castor sugar 60 g  
 Gelatin powder 200 Bloom 10 g  
 Cold water for the gelatin 50 g  
 Milk cream 35% fat 500 g  
 Vanilla pod 2 pieces

### Almond biscuit

In a suitable bowl, mix the egg whites with the first dose of castor sugar (100 g), heat the mixture in the microwave oven to 45°C. Then, whip in a planetary mixer equipped with a whisk until a firm and airy texture is obtained. Perform the same procedure with egg yolks and the second dose of sugar (100 g). Sift the flour with the potato starch. Once well mixed, pour the almond powder. Inside a bowl melt the butter with the sunflower seed oil in the microwave oven. Once well whipped, take a third of egg yolks, stir vigorously together with the butter mixture and pour over the rest of the egg yolks, stirring gently with a rubber spatula. Pour everything over the whipped egg whites, gradually adding the sifted powders.

Pour into a square tray measuring 35 x 35 cm with 1 cm high edges, level with the help of an angular spatula and bake in the fan oven at 160°C for 11 minutes with vent closed. Remove from the oven, place in a positive blast chiller, wait until it has cooled down completely before unmolding.

### Crispy vanilla topping

Melt the white chocolate in the microwave oven, then add the grape seed oil, stirring with a rubber spatula. While stirring, incorporate the feuilletine and vanilla powder. Cover with cling film and store at room temperature.

### Strawberry compote

In a suitable bowl, mix pectin with castor sugar. Heat the strawberry puree to 50°C in a double-bottomed saucepan, then add the pectin mixed with sugar, whipping vigorously. Add the frozen strawberries and cook to 100°C. Remove from heat and refine the texture with an immersion blender. Pour into a bowl, cover with cling film in contact and let cool down in positive blast chiller to +4°C.

### Vanilla cream

Rehydrate the gelatin with cold water, weigh it in a jug and add the white chocolate.

In a saucepan bring the whole milk, the milk cream and the seeds of vanilla pods to the boil. Separately, in a suitable bowl, mix vigorously the egg yolks with the castor sugar, then pour the boiling liquids on the egg yolks, whip vigorously and return everything to the heat, cook to 82°C.

Pour the custard into the jug with the rehydrated gelatin and white chocolate and emulsify with a hand blender. Cover with cling film in contact and cool down in positive blast chiller to +4°C.

### Vanilla mousse

Rehydrate the gelatin with cold water, weigh it in a jug and add the white chocolate. In a planetary mixer equipped with a whisk, semi-whip the milk cream, cover with cling film in contact and cool down to +4°C.

In a double-bottomed saucepan bring the milk with the seeds of the vanilla pods to the boil, pour the boiling liquids into the jug with the rehydrated gelatin and white chocolate and emulsify with an immersion blender. Cover with cling film in contact and let cool down to 35°C.

In a planetary mixer equipped with a whisk, whip the egg whites with the castor sugar until a soft and airy texture is obtained. When the base ganache has reached 35°C add it to the meringue while stirring, and then to the milk cream with the help of a rubber spatula and a whisk.

### Glossy oil glaze

See basic recipes

### Assembly and finishing

Pour 70 g of crispy vanilla topping in a ring of diameter 14 cm, level with a suitable spatula until a smooth and homogeneous surface is obtained. Place a disc of double whipped biscuit on the crispy topping, apply pressure with a biscuit press and place in blast chiller set at a negative temperature for 5 minutes. Then pour 135 g of vanilla cream, place again in blast chiller at a negative temperature and let freeze. Pour 170 g of strawberry compote. Freeze in blast chiller. Remove the ring from the insert and store in the freezer covered with cling film. Line a ring of diameter 16 cm with cling film, lay 220 g of vanilla mousse, place the insert upside-down (the crispy topping must be in the upper layer of the cake) pressing with your hands. Remove the surplus with a spatula and place in a blast chiller at a negative temperature. Once frozen, remove the ring, glaze and decorate to taste. Serve at +4°C.

