

ENTREMET
PARADIS BLANC



PAN DI SPAGNA

Uova intere	435 g
Pasta di mandorle di Provenza 50%.....	440 g
Burro secco 84%	138 g
Farina T45	83 g
Lievito chimico.....	5,5 g
Baccello di vaniglia NOROHY	9 g

Montare le uova con la pasta di mandorle e la vaniglia raschiata in precedenza, scaldando a 40-45°C.

Nel frattempo, **far sciogliere** il burro e setacciare la farina con il lievito.

Quando la prima miscela è montata, **prelevarne** una piccola quantità da mescolare con il burro fuso. **Unire** il tutto e incorporare delicatamente la farina e il lievito chimico setacciati.

Versare 100 g per ogni anello di 14 cm di diametro e **cuocere** a 180°C.

COMPOSTA DI ALBICOCCHIE

Mezze albicocche	830 g
Purea di albicocca	1040 g
Zucchero semolato	154 g
Glucosio in polvere	154 g
Pectine NH.....	16 g
Succo di limone.....	11 g

Cuocere in padella le mezze albicocche. **Intiepidire** metà della purea di albicocche.

Intanto, **mescolare** la pectina, lo zucchero e il glucosio atomizzato.

Versare sulla purea tiepida e far **bollire**.

Aggiungere il resto della polpa e il succo di limone.

MOUSSE MASCARPONE

Panna UTH 35%.....	1 740 g
Baccello di vaniglia NOROHY	26 g
Mascarpone	1 300 g
Tuorli.....	260 g
Acqua	320 g
Zucchero semolato	483 g
Gelatina in polvere.....	50 g
Acqua d'idratazione.....	250 g

Mettere in infusione a freddo la vaniglia precedentemente incisa e la panna per 24 ore. **Filtrare, pesare** nuovamente la panna e **aggiungerne** se necessario.

Scaldare a bagnomaria i tuorli, la quantità maggiore d'acqua e lo zucchero a 70°C. **Raffreddare** nello sbattitore e **montare** a nastro. **Idratare** la gelatina con la quantità minore di acqua.

Prelevare il 10% della panna, lasciare intiepidire quindi **aggiungere** la gelatina precedentemente sciolta e la vaniglia precedentemente incisa. **Versare** sul mascarpone e lisciare.

Incorporare la pâte à bombe, poi la panna precedentemente montata a spuma. **Versare** in un anello.

GLASSATURA MORBIDA OPALYS VANIGLIA

Panna da montare 35%.....	479 g
Glassa neutra absolu cristal.....	319 g
Gelatina in polvere.....	6 g
Acqua d'idratazione.....	30 g
Copertura Opalys 33%.....	847 g
Baccello di vaniglia NOROHY	9 g

Consigli di utilizzo: È molto importante emulsionare bene la miscela. Al momento dell'utilizzo, far sciogliere la glassa al microonde per evitare di incorporare bolle d'aria e destabilizzare l'emulsione. Una glassa prodotta in questo modo manterrà la sua consistenza elastica e lucente per 48-72 ore dopo lo scongelamento o l'uso.

Riscaldare la panna con il baccello di vaniglia inciso e raschiato, poi versare progressivamente sul cioccolato.

Mescolare il prima possibile per perfezionare l'emulsione.

Completare aggiungendo la glassa Absolu Cristal e la gelatina precedentemente reidratata, riscaldata a fuoco lento.

Mixare nuovamente.

Conservare per 12 ore a 4°C prima dell'utilizzo.

Utilizzare a 30-40°C.

MONTAGGIO E FINITURA

Cuocere i dischi di pan di spagna. Nei cerchi di 14 cm di diametro rivestiti da una fascia rodoide, **posizionare** i dischi di biscotto. **Versare** e distribuire uniformemente 200 g di composta di albicocche. **Surgelare**.

Preparare 10 cerchi di 16 cm di diametro rivestiti da una fascia rodoide.

Realizzare la mousse mascarpone, poi versarne 400 g in ogni anello. **Aggiungere** un inserto di composta e biscotto. **Surgelare**.

Scerchiare i dessert e glassare.

Rifinire e **posizionare** su un cartoncino. **Decorare** con alcune scaglie di copertura Opalys.

VALRHONA: Pasta di mandorle di Provenza 50% (3211), Absolu cristal (5010), Opalys 33% (8118) — SOSA: Glucosio in polvere (15890), Gelatina in polvere 220 Bloom (18279), Pectine NH (16668)