

Dare to Express





PÂTE DE FRUIT LÉGÈRE À L'ABRICOT

| | | |
|-------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 270 g | Abricots | : Faire chauffer la purée d'abricot jusqu'à 40°C, puis ajouter la pectine et une partie du sucre. |
| 30 g | Sucre | : Porter le mélange sucre, sorbitol et glucose atomisé à ébullition et ajouter le reste du sucre. |
| 10 g | Pectine jaune | : Faire cuire le mélange jusqu'à 100°C. |
| 160 g | Sucre | : Retirer du feu et ajouter la solution d'acide citrique. |
| 70 g | Sorbitol | : Laisser refroidir la pâte de fruit. |
| 180 g | Glucose atomisé | : Mélanger à la main et verser la pâte dans le moule à l'aide d'une poche. |
| 15 g | Solution d'acide citrique 50 % | |

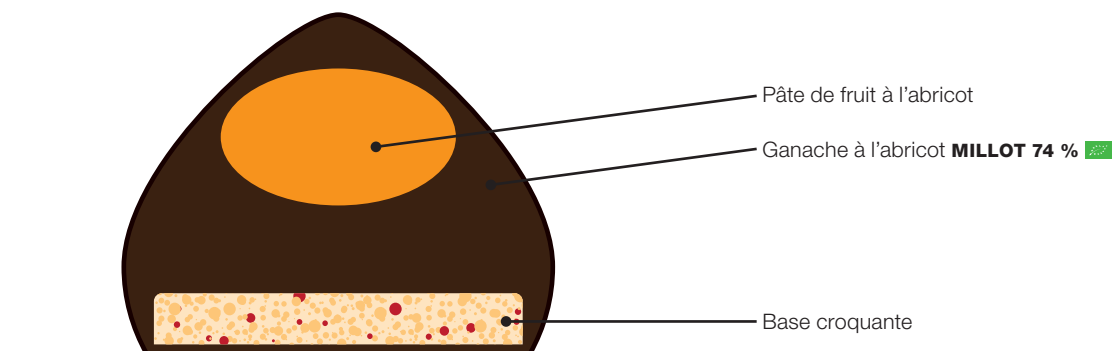
BASE CROQUANTE

| | | |
|-------|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 30 g | Rice Krispies | : Tempérer la couverture et ajouter le reste des ingrédients. |
| 12 g | Framboises séchées congelées | : Rouler le mélange et utiliser une feuille plastique pour l'aplanir jusqu'à obtention d'une fine couche. |
| 130 g | INSPIRATION FRUIT DE LA PASSION | : Laisser cristalliser et découper la préparation avec un emporte-pièce en forme de larme. |

GANACHE À L'ABRICOT

| | | |
|---------|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 130 g | Purée d'abricot | : Chauffer la crème avec le sucre. |
| 56,6 g | Glucose | : Laisser refroidir à 60/65°C. Verser progressivement sur le chocolat pas totalement fondu et mélanger pour obtenir une émulsion. |
| 16 g | Sorbitol liquide | : Ajouter le beurre sec, puis le reste du mélange. |
| 25 g | Beurre sec Elle & Vire | : Mélanger à la main à l'aide d'un bar mix jusqu'à obtention d'un mélange uni et satiné. |
| 116,6 g | MILLOT 74 % | |

MONTAGE



Dare to Express





GELATINA MORBIDA DI ALBICOCCA

| | | |
|-------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 270 g | Albicocche | : Scaldare le albicocche in purea a 40°C e aggiungere la pectina e lo zucchero. |
| 30 g | Zucchero | : Portare a ebollizione il composto di zucchero, sorbitolo e glucosio in polvere e aggiungere il resto dello zucchero. |
| 10 g | Pectina gialla | : Cuocere il tutto a 100°C. |
| 160 g | Zucchero | : Togliere dalla fiamma e aggiungere la soluzione di acido citrico. |
| 70 g | Sorbitolo | : Raffreddare la gelatina di frutta. |
| 180 g | Glucosio in polvere | : Mescolare e inserire nello stampo. |
| 15 g | Soluzione di acido citrico 50% | |

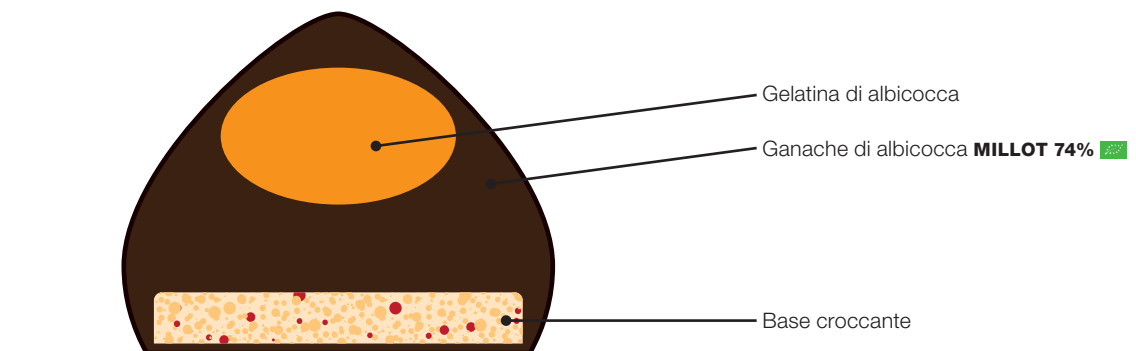
BASE CROCCANTE

| | | |
|-------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 30 g | Riso soffiato | : Temperare la copertura e aggiungere il resto degli ingredienti. |
| 12 g | Lamponi disidratati congelati | : Creare un rotolo sottile all'interno di una pellicola. |
| 130 g | INSPIRATION PASSIONE | : Lasciar riposare e tagliare con una fustella a forma di goccia. |

GANACHE DI ALBICOCCA

| | | |
|---------|-------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 130 g | Albicocche in purea | : Scaldare la panna, il glucosio e il sorbitolo insieme. |
| 56.6 g | Glucosio | : Lasciare raffreddare a 60/65°C. Versare gradualmente sul cioccolato parzialmente fuso e mescolare per avviare un'emulsione. |
| 16 g | Sorbitolo liquido | : Aggiungere il burro disidratato, seguito dal liquido rimanente. |
| 25 g | Burro disidratato Elle & Vire | : Mixare fino ad ottenere una consistenza lucida e liscia. |
| 116.6 g | MILLOT 74% | |

MONTAGGIO



Dare to Express





WEICHES APRIKOSEN-FRUCHTGELEE

| | | |
|-------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 270 g | Aprikose | : Aprikosenpüree auf 40 °C erhitzen und Pektin und Zucker dazugeben. |
| 30 g | Zucker | : Den Zucker, das Sorbitol und das Glukosepulver aufkochen und den restlichen Zucker hinzufügen. |
| 10 g | Gelbes Pektin | : Die Mischung bei 100 °C köcheln lassen. |
| 160 g | Zucker | : Vom Herd nehmen und die Zitronensäurelösung hinzugeben. |
| 70 g | Sorbitol | : Fruchtgelee abkühlen lassen. |
| 180 g | Glukosepulver | : Von Hand vermischen und in die Form füllen. |
| 15 g | Zitronensäurelösung 50 % | : Mescolare e inserire nello stampo. |

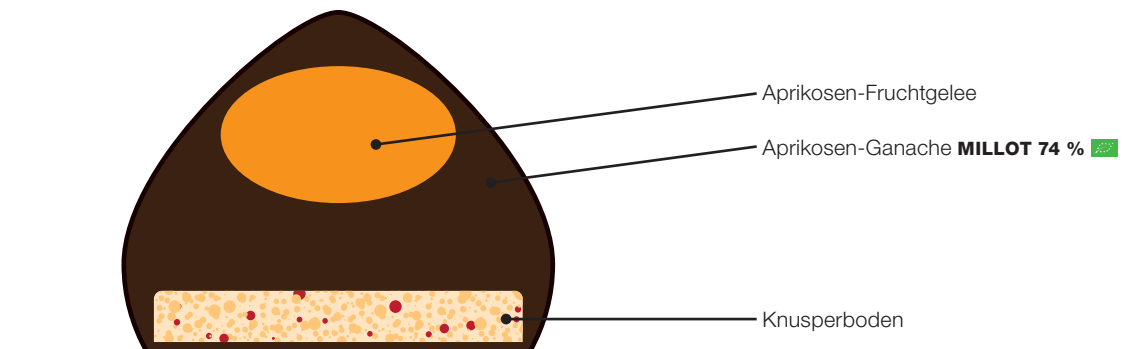
KNUSPERBODEN

| | | |
|-------|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|
| 30 g | Reis-Crispies | : Die Kuvertüre temperieren und die übrigen Zutaten hinzufügen. |
| 12 g | Gefriergetrocknete Himbeeren | : Die Mischung dünn zwischen zwei Schokoladenfolien ausrollen. |
| 130 g | INSPIRATION PASSIONSFRUCHT | : Ruhen lassen und mit einer tränenförmigen Ausstechform ausstechen. |

APRIKOSEN-GANACHE

| | | |
|---------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 130 g | Aprikosenpüree | : Das Aprikosenpüree mit dem Zucker und dem Sorbitol erhitzen. |
| 56.6 g | Glukose | : Auf 60/65 °C abkühlen lassen. Nach und nach die teilweise geschmolzene Schokolade darüber gießen und verrühren, damit eine Emulsion entsteht. |
| 16 g | Flüssiges Sorbitol | : Die Butter und den Rest der Flüssigkeit dazugeben. |
| 25 g | Butter der Marke Elle & Vire dry butter | : Mit dem Handmixer verrühren, bis die Ganache glänzend und glatt ist. |
| 116.6 g | MILLOT 74 % | |

ZUBEREITEN



Dare to Express





PASTA DE ALBARICOQUE SUAVE

| | | |
|-------|---------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 270 g | Albaricoque | : Calentar el puré de albaricoque a 40°C y añadir la pectina y el azúcar. |
| 30 g | Azúcar | : Llevar a ebullición el azúcar, el sorbitol y la glucosa en polvo juntos y añadir el resto del azúcar. |
| 10 g | Pectina amarilla | : Cocer el conjunto hasta 100°C. |
| 160 g | Azúcar | : Apartar del fuego y añadir la solución de ácido cítrico. |
| 70 g | Sorbitol | : Dejar que la pasta se enfríe. |
| 180 g | Glucosa en polvo | : Pasar por la batidora y utilizar una manga para colocar la preparación en el molde. |
| 15 g | Solución de ácido cítrico | |

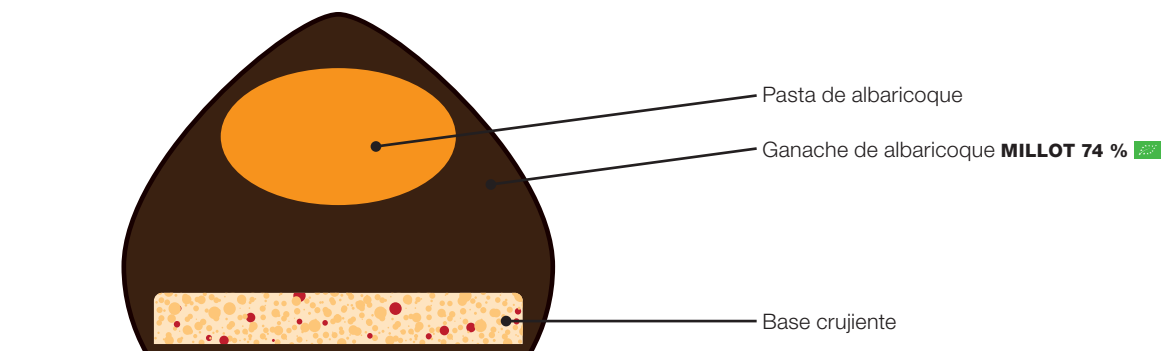
BASE CRUJIENTE

| | | |
|-------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 30 g | Arroz inflado | : Templar la cobertura y añadir el resto de ingredientes. |
| 12 g | Frambuesas secas congeladas | : Estirar la mezcla entre dos láminas de plástico hasta lograr una fina capa. |
| 130 g | INSPIRATION PASIÓN | : Dejar que se endurezca y cortar con un cortapastas con forma de lágrima. |

GANACHE DE ALBARICOQUE

| | | |
|---------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 130 g | Puré de albaricoque | : Calentar juntas la nata, la leche y el sorbitol. |
| 56.6 g | Glucosa | : Dejar enfriar hasta 60/65°C. Verter poco a poco el chocolate parcialmente derretido y mezclar para empezar una emulsión. |
| 16 g | Sorbitol líquido | : Añadir la mantequilla seca y el líquido restante. |
| 25 g | Mantequilla seca Elle & Vire | : Batir con la batidora de mano hasta que quede homogéneo y brillante. |
| 116.6 g | MILLOT 74 % | |

MONTAJE





Dare to Express





SOFT APRICOT PATE DE FRUIT

| | | | |
|-------|--------------------------|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 270 g | Apricot | : | Heat apricot puree to 40°C and add in the pectin and sugar. |
| 30 g | Sugar | : | Cook the sugar, sorbitol and glucose powder mixture to boiling point and add in the rest of the sugar. |
| 10 g | Yellow Pectin | : | Cook the mixture to 100°C. |
| 160 g | Sugar | : | Remove from the heat and add in the citric acid solution. |
| 70 g | Sorbitol | : | Cool down the pate de fruit. |
| 180 g | Glucose powder | : | Hand blend and pipe into the mould. |
| 15 g | Citric acid solution 50% | : | |

CRUNCHY BASE

| | | | |
|-------|---------------------------------|---|-------------------------------------------------------|
| 30 g | Rice Krispies | : | Temper the couverture and add the rest of ingredient. |
| 12 g | Freeze dry raspberry | : | Roll the mixture in between a plastic sheet thinly. |
| 130 g | PASSIONFRUIT INSPIRATION | : | Let it set and cut with a tear shape cutter. |

APRICOT GANACHE

| | | | |
|---------|------------------------|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 130 g | Apricot puree | : | Heat the cream, glucose and sorbitol together. |
| 56.6 g | Glucose | : | Leave to cool to 60/65°C. Gradually pour over the partially melted chocolate and mix to start an emulsion. |
| 16 g | Sorbitol liquid | : | Add the dry butter, followed by the remaining liquid. |
| 25 g | Elle & Vire dry butter | : | Hand blend with barmix till it is glossy and smooth. |
| 116.6 g | MILLOT 74% | : | |

ASSEMBLY

