



SAMBA BRASILIANA!

GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE E RHUM

- 100g Olva Melange®Thermo Gateaux
- 600g Cioccolato fondente 55%
- 450g Prima Natcream
- 50g Sciroppo di glucosio 60DE
- 50g Tremolina
- 30g Rhum 70°C
- 1 Arancia grattugiata

PASTA FROLLA

- 500g Olva Melange®Thermo Gateaux
- 330g Zucchero a velo
- 100g Farina di mandorle
- 2g Fior di sale
- 195g Uova
- 860g Farina 150W

BANANE SPADELLATE

- 100g Olva Melange®Thermo Gateaux
- 500g Banana a fette
- 250g Zucchero di canna

1

Preparare la ganache al cioccolato fondente e rhum: portare a bollire la Prima Natcream con lo sciroppo di glucosio, aggiungere il cioccolato, la tremolina ed infine Olva Melange®Thermo Gateaux, il liquore e la scorza d'arancia.

2

Togliere dal fuoco, miscelare con mixer ad immersione e riporre a raffreddare in abbattimento positivo fino a 20°C.

3

Preparare la pasta frolla: in planetaria con gancio, in prima velocità, rendere Olva Melange®Thermo Gateaux a pomata e miscelare con lo zucchero a velo, aggiungere le uova e amalgamare il composto, infine incorporare le farine con il sale, facendo attenzione a non stressare troppo l'impasto.

4

Coprire, riporre in teglia e raffreddare a 5°C.

5

Foderare degli anelli, diametro di 13cm, altezza di 2,5cm e riporre in frigorifero.

6

Scaldare le banane e lo zucchero in un pentolino finché lo zucchero comincia a sciogliersi, aggiungere Olva Melange®Thermo Gateaux, completare la cottura e far raffreddare sopra un silpat.

MONTAGGIO

Prendere lo stampo foderato e creare alla base uno strato di banane spadellate. Riempire con il morbidente e cuocere con teglia a pressione e valvola chiusa, in forno statico a 180°C per 25-30 min. o in forno ventilato a 165°C per 20-25 min., quindi raffreddare in abbattimento positivo. Con una bocchetta zigrinata n.4, lungo il bordo esterno creare una spirale con la ganache al cioccolato fondente. Sciogliere una parte di ganache e colare fino a ricoprire tutta la superficie, quindi decorare.

MORBIDONE AL CIOCCOLATO E RHUM

INGREDIENTI

- 35g Olva Melange®Thermo Gateaux fusa
- 100g Uova intere
- 30g Tuorli d'uovo
- 150+45g Zucchero semolato
- 165g Panna suprême per decorazioni liquida
- 345g Farina di mandorle
- 22g Amido di mais
- 42g Amido di riso
- 3g Baking
- 60g Albume d'uovo
- 15g Rhum
- 1g Zeste d'arancia
- 1 Vaniglia in bacche

1

In planetaria in 1° velocità amalgamare con la frusta uova, tuorli, zucchero (*150g), aggiungere la panna liquida e Olva Melange®Thermo Gateaux fusa.

2

Aggiungere la farina di mandorla, l'amido di mais, l'amido di riso, il baking e da ultimi il rhum, le zeste e la vaniglia in bacche.

3

Montare a parte in planetaria l'albume con lo zucchero (45g) e alleggerire l'impasto di base. Colare in uno stampo in silicone.