



Caffè agrumato

Biscotto morbido alla nocciola, farcito con un cremoso al caffè e completato da una mousse all'arancia rossa: un dessert elegante, con contrasto tra la texture soffice, la ricchezza del caffè e la freschezza agrumata della mousse all'arancia.

INGREDIENTI BISCOTTO MORBIDO ALLA NOCCIOLA:

- 25 g Misto d'uovo Eurovo service Elite
- 10 g Tuorlo d'uovo Eurovo service Elite
- 75 g Farina 150 w
- 75 g Farina di nocciole
- 60 g Burro
- 60 g Zuccherio a velo
- 15 g Miele

INGREDIENTI CREMOSO AL CAFFÈ:

- 50 g Pâte à Bombe
- Bakery Innovation
- 84 g Latte
- 84 g Panna 35% MG
- 2,5 g Gelatina
- 165 g Cioccolato bianco
- 15 g Burro di cacao
- 2,5 g Caffè solubile

INGREDIENTI MOUSSE ALL'ARANCIA ROSSA:

- 250 g Meringa Evolution Bakery Innovation
- 550 g Purea d'arancia
- 15 g Gelatina
- 500 g Panna 35% MG

PREPARAZIONE BISCOTTO MORBIDO ALLA NOCCIOLA:

Miscelare in planetaria tutti gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo. Cuocere il biscotto in un anello morbido diametro 16 con altezza 0,5 cm

PREPARAZIONE CREMOSO AL CAFFÈ:

Miscelare latte, panna, Pâte à Bombe e riscaldare.

Inserire la gelatina reidratata.

Unire burro di cacao e cioccolato bianco.

Versare il liquido caldo sul cioccolato, aggiungere il caffè solubile e mixare

PREPARAZIONE MOUSSE ALL'ARANCIA ROSSA:

Montare stabile la Meringa Evolution. Inserire la gelatina reidratata nella meringa. Semi montare la panna e poi unire la purea alla meringa e miscelare. Incorporare la panna semi montata e Colare il cremoso in un anello diametro 16 ed abbattere

MONTAGGIO:

In un anello da 18 cm inserire i 2 inserti realizzati e ricoprire il tutto con la mousse.

Glassare e spruzzare con massa da spruzzo e decorare.