



PRIMAVERA

Una dessert fresco, dall'estetica delicata, con fiori eduli inseriti in una mousse leggera al mango e yuzu, dove la nota agrumata bilancia la dolcezza del mango. La base combina sablé pressato, biscotto morbido alle mandorle e cremoso al cioccolato aromatizzato al tè al gelsomino in infusione.

COMPOSIZIONE

ricetta per 6 torte da 18 cm di diametro

frolla
sablé pressato
biscotto morbido alle mandorle
crema inglese al tè al gelsomino
cremoso al cioccolato al latte 39%
composta di mango
mousse leggera al mango e yuzu
glassa trasparente

FROLLA

250 g di burro
50 g di zucchero semolato
50 g di zucchero a velo
15 g di pasta d'arancia Agrimontana
4 g di sale
30 g di uova intere
15 g di tuorli
205 g di farina 180W
205 g di farina 180W
2 g di baking

In planetaria con la foglia, rendere in crema il burro (che dovrà avere una temperatura di 15-18°C) con gli zuccheri (attenzione a non montare il burro per non compromettere la consistenza finale dell'impasto), la pasta d'arancia e il sale. Successivamente inserire le uova e i tuorli, la prima parte della farina e, infine, la farina restante e il baking. Far riposare in frigorifero per 12 ore.

SABLÉ PRESSATO

250 g di pasta frolla
60 g di crêpe dentelle
150 g di cioccolato al latte 39% Jivara
16 g di sesamo cantonese Sosa

Sbriciolare leggermente la pasta frolla cotta e raffreddata. Mescolare con il cioccolato fuso, le crêpe dentelle e il sesamo. Stendere 80 g di composto in cerchi di 16 cm di diametro e pressare.

Questo dolce trae ispirazione da un prato in fiore in primavera. La tecnica di realizzazione è stata ideata per il mio esame di ammissione all'AMPI. I fiori utilizzati devono possedere caratteristiche delicate e naturalmente dolci, con note erbacee leggere, come primule e violette, e un profumo tenue. Queste tipologie floreali contribuiscono ad amplificare la componente fruttata e dolce della torta, senza interferire con la nota agrumata e fresca dello yuzu, mantenendo così l'equilibrio aromatico.





torte **GIALLO**

LA CREMA
INGLESE VIENE
AROMATIZZATA
CON UNA
PREGIATA
MISCELA DI TÈ AL
GELSOMINO CHE
LE CONFERISCE
UN PROFUMO
FLOREALE
INTENSO E UN
SAPORE DOLCE,
FRESCO E
PERSISTENTE.

BISCOTTO MORBIDO ALLE MANDORLE

240 g di uova
225 g di pasta di mandorle
45 g di farina 220W
3 g di baking
115 g di burro fuso

In planetaria, montare con la frusta le uova con la pasta di mandorle leggermente ammorbidita al microonde. Aggiungere, usando una marisa, le polveri miscelate insieme e, infine, il burro fuso, pre-uniformando i composti. Versare in uno stampo di silicone di 16 cm di diametro 100 g di composto e cuocere in forno a 170°C per 14 minuti a valvola aperta.

CREMA INGLESE AL TÈ AL GELSOMINO

250 g di panna al 35% di m.g.
250 g di latte
100 g di tuorli
50 g di zucchero
6 g di tè al gelsomino

Mettere in infusione il tè nella panna e nel latte per 12 ore. Successivamente filtrare il composto di panna e latte, riscaldarlo e versarlo sui tuorli precedentemente mescolati con lo zucchero. Cuocere la miscela a 84°C, filtrarla con un colino e utilizzarla immediatamente.

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE

600 g di crema inglese al tè al gelsomino
300 g di cioccolato al latte 39% Jivara
4,5 g di gelatina in polvere 170 Bloom
22,5 g di acqua per reidratare la gelatina

Riscaldare la crema inglese e aggiungere la gelatina reidratata. Emulsionare con la marisa, versando gradualmente sul cioccolato; con il frullatore ad immersione perfezionare la struttura.

COMPOSTA DI MANGO

750 g di purea di mango
110 g di zucchero
110 g di glucosio in polvere
16 g di pectina NH Sosa
8 g di succo di limone

Portare a 40°C la metà della purea, aggiungere la miscela di zucchero, glucosio e pectina e portare a ebollizione. Versare il resto della purea e il succo di limone.

Mixare per ammorbidire la texture.

MOUSSE LEGGERA MANGO E YUZU

500 g di purea di mango
1000 g di panna al 36% di m.g.
930 g di copertura allo yuzu
15 g di gelatina in polvere
75 g di acqua per reidratare

Riscaldare la purea e aggiungere la gelatina reidratata. Versare gradualmente la purea sulla copertura facendo attenzione a emulsionare la miscela; mixare per perfezionare l'emulsione. Quando la temperatura sarà arrivata a 32°C, versare il tutto sulla panna montata.

GLASSA TRASPARENTE

1590 g di zucchero
660 g di glucosio
9 g di acido citrico 1:1
1320 g di acqua
15 g di pectina NH Sosa
15 g di pectina X58
5 g di vaniglia in polvere

Idratare le pectine con un po' di zucchero e l'acqua. Aggiungere il glucosio, lo zucchero e l'acido citrico e portare a ebollizione. Verificare la percentuale d'estratto secco al rifrattometro, che dovrà essere di 65° Brix. Confezionare, raffreddare e conservare in frigorifero.



Questa preparazione va diluita con il 20-30% del suo peso in acqua, allo scopo di ottenere un nappage dalla consistenza morbida. Aggiungere la vaniglia prima di utilizzarla.

MONTAGGIO E FINITURA

Formare la base della torta con 80 g di sablé pressato in un anello di acciaio di 16 cm di diametro e abbattere in negativo. Cuocere il biscotto morbido alla mandorla in stampi di silicone (100 g) e abbattere in negativo. Aggiungere il cremoso al cioccolato al latte e tè al gelsomino (150 g), versare la composta di mango (150 g) sul cremoso e abbattere in negativo.

Sistemare i fiori eduli sul fondo dello stampo (18 cm di diametro) in modo da creare una decorazione.

Versare, con una sac à poche, un po' di mousse leggera sui fiori per bloccarli sul fondo; poi aggiungere altri 250 g di mousse. Posizionare l'inserto di biscotto morbido, cremoso e composta, versare altri 50 g di mousse e finire con il disco di sablé pressato. Abbattere in negativo -39°C, sformare e glassare la torta.

Fondere del cioccolato bianco e con un sac à poche e con uno shock termico, su una teglia molto fredda, fare dei filamenti sottili in modo da realizzare un giro torta da porre alla base del dolce.