

**irca****Linea preparati per pasticceria****IRCA JOCONDE**

Bavarese Belle Hélène

BISCUIT JOCONDE

| | |
|--------------------------------|---------|
| IRCA JOCONDE | g 1.000 |
| Acqua (temp. di circa 25-30°C) | g 800 |

MOUSSE AL CIOCCOLATO

| | |
|--------------------|-----------|
| Acqua (20-25°C) | g 250-300 |
| MORELLINA BITTER | g 150 |
| Panna semi-montata | g 1.000 |
| LILLY NEUTRO | g 200 |

RIPIENO ALLE PERE GELIFICATO

| | |
|--------------|-------|
| Latte intero | g 500 |
| Acqua | g 500 |
| LILLY PERA | g 250 |

GANACHE FONDENTE

| | |
|---------------|-------|
| RENO FONDENTE | g 500 |
| Panna | g 500 |

MOUSSE ALLA PERA

| | |
|------------|---------|
| Panna | g 1.000 |
| Acqua | g 300 |
| LILLY PERA | g 200 |

MACARONS

| | |
|-------------------|-------|
| AVOLETTA | g 250 |
| Zucchero a velo | g 100 |
| Albume d'uovo | g 100 |
| Zucchero semolato | g 25 |
| Vanillina | q.b. |

- Ricetta Biscuit Joconde (per torte da 18 cm di diametro):

Montare alla massima velocità in planetaria per 7-8 minuti. In una teglia 60x40 cm con carta da forno, stendere 450 grammi circa di pasta montata. Cuocere a 210-230°C con forno a piastra ed in forno termo ventilato a 190-210°C per 5-7 minuti. Lasciare raffreddare per qualche minuto, poi coprire con fogli di plastica per evitarne l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

Avvertenze: per ottenere il massimo effetto montante si raccomanda di usare dosi proporzionate alla capacità della bacinella della planetaria. La temperatura troppo fredda dell'acqua riduce il volume della montata. Per una più lunga conservazione porre i fogli di biscuit joconde in congelatore ben coperti.

- Mousse al cioccolato:

Miscelare con frusta l'acqua con MORELLINA BITTER, aggiungere LILLY NEUTRO e miscelare. Incorporare la panna appena montata miscelando delicatamente. Per ottenere una consistenza ideale della mousse si consiglia di non montare completamente la panna ed aggiungerla in due riprese. Avvertenze: se si utilizzano sostituti vegetali della panna si consiglia di ridurre il dosaggio di LILLY NEUTRO da 200 a 150 grammi.



irca

Linea preparati per pasticceria

IRCA JOCONDE

- Ripieno alle pere gelificato:

Miscelare l'acqua ed il latte, scaldare la miscela a 45-50°C e successivamente aggiungere LILLY PERA miscelando con frusta. Versare la miscela in un cerchio da 16 centimetri di diametro, precedentemente chiuso solo da un lato con della pellicola per alimenti formando così un stampo od utilizzare degli stampi in silicone e porre in congelatore fino a completo indurimento.

- Ganache fondente:

Fondere il cioccolato a 45-50°C ed aggiungere la panna liquida miscelando delicatamente. Porre la miscela in un cerchio da 16 centimetri di diametro, precedentemente chiuso solo da un lato con della pellicola per alimenti formando così un stampo od utilizzare degli stampi in silicone e porre in congelatore fino a completo indurimento.

- Mousse alla pera:

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta fino ad ottenere una consistenza morbida.

Avvertenze: qualora si intenda utilizzare sostituti vegetali della panna, la ricetta consigliata è questa: panna vegetale g 800, acqua g 400-500, LILLY g 200. Si raccomanda di non montare troppo a lungo la miscela in modo da evitare il raggiungimento di una consistenza troppo elevata.

- Macarons:

Miscelare AVOLETTA con lo zucchero a velo precedentemente setacciato. Montare a neve l'albume con lo zucchero semolato e aggiungervi la miscela precedentemente preparata miscelando delicatamente ed otterrete una pasta

liscia ed omogenea.

Dressare con sacco a poche munito di bocchetta liscia su teglia con carta da forno. Picchiare leggermente il fondo della teglia per regolare la superficie dei macarons. Cottura in forno ventilato: lasciar riposare 5 minuti a temperatura ambiente ed infornare a 140°C per 10-12 minuti con valvola aperta.

Cottura in forni a piastra: lasciar riposare circa 30 minuti a temperatura ambiente ed infornare a 150°C per 10-12 minuti con valvola aperta.

Lasciare raffreddare completamente i Macarons prima di farcirli.

MONTAGGIO: stampare un disco di biscuit joconde del diametro di 16 centimetri e porlo sul fondo del cerchio per bavaresi (diametro 18 cm), formare un primo strato uniforme di mousse al cioccolato di circa 1 centimetro. Far aderire alla mousse un disco di ripieno alle pere gelificato congelato, formare un ulteriore strato di mousse al cioccolato e far aderire alla mousse un disco di biscuit joconde ed uno di ganache fondente congelata. Riempire con la mousse alle pere, lisciare con spatola e porre in congelatore. Dopo completo congelamento decorare la superficie con MIRROR CIOCCOLATO precedentemente scaldato con forno a microonde a 45-50°C e con BLITZ ICE GLITTER SILVER e GOLD. Sformare dal cerchio per bavaresi e decorare i bordi con i Macarons.