



VIII edizione - anno 2019

Salvatore Gabbiano

“SCIANTOSELLA”



DESCRIZIONE

Questo dolce nasce dall'accostamento di gusto creato dalle due creme: mousse al caramello dal gusto dolce contrastato dal sapore deciso del gelee al mango. Ispirato alla pasticceria francese, che esalta particolarmente i gusti... Ed è proprio il mango a farsi notare, come fosse una sciantosa, in tutta la sua vanità e bellezza. E' il fondo croccante che simula e richiama la friabilità e la croccantezza della tradizionale sfogliatella.



REALIZZAZIONE

Sciantosella

RICETTA PER 2 TORTE DA 18 cm
E 7 MONOPORZ.

gelee alla frutta

Gr. 100 polpa di passion fruit	Unire le polpe delle frutta e iniziare la cottura, a circa
Gr. 140 mango	30°C, aggiungerci la pectina e lo zucchero
Gr 3 Pectina	mescolati a secco e portare a bollore, poi raffreddare
Gr 80 zucchero	Versare 120 gr di polpa ogni blister da 18 cm e abbattere.

cremoso

Gr 53 Latte	Bollire insieme il latte e la panna, versare su tuorlo e
Gr 53 Panna	zucchero precedentemente mescolati assieme e
Gr 17 tuorlo	portare a 82°C,
Gr 10 Zucchero	Aggiungere subito la gelatina reidratata nell'acqua
Gr 1 Gelatina in polvere	e versare sul cioccolato al caramello formando un
Gr 10 acqua per idratazione	emulsione. UTILIZZARE
Gr 90 CAMELIA VALRHONA	Versare 100 gr di prodotto sul gele' congelato.

pan di spagna al cioccolato

gr 220 uova intere gr 45 zucchero	Montare uova a temperatura ambiente e zucchero,
gr 80 copertura NYANGBO 68% VALRHONA gr 50 burro sciolto	Sciogliere e mescolare insieme i due ingredienti
gr 50 farina 00 gr 90 mandorla a farina gr 6 baking	Mescolare insieme i tre ingredienti secchi ed unire alle due masse precedentemente mescolate insieme. Mettere 1 kg di prodotto ogni teglia 60X40. cuocere a 210°C per 12 min.

mousse al caramello

Gr 100 panna Gr 60 latte Gr 48 tuorlo Gr 24 zucchero	Formare una crema inglese come d'abitudine.
Gr 3 gelatina in polvere Gr 12 acqua per idratazione	Reidratare la gelatina e farla tirare in frigorifero, dopodiche' aggiungerla alla crema.
Gr 400 ciocc. CAMELIA VALRHONA	Mescolare alla crema formando una ganache.
Gr 250 panna semimont.	Mescolare il tutto delicatamente e utilizzare. Versarne 150 gr sul fondo, adagiare la composta di Gele' e cremoso, versare altri 150 gr di mousse e posizionare il pan di spagna, aggiungere altri 100 gr di mousse e terminare con il fondo croccante,

fondo croccante

Gr 16 pralinato
nociola

Gr 10 paillete
feuliettine
Valrhona

Gr 32 copertura a
LATTE
Bahibe

Mescolare il pralinato con il
biscotto, aggiungere il
cioccolato a latte fuso e
mescolare bene.

Stendere tra due fogli e mettere in
frigo.

