Diffusione: 15.000

PANIFICAZIONE &PASTICCERIA

Bimestrale

Data 06-2020
Pagina 57
Foglio 1

Aloe Tart

(Ricetta di Francesco Elmi)

Procedimento

Pasta frolla
Impastare burro, zucchero a velo, sale e tuorlo. Unire la farina setacciata ed impastare.

Mousse al latte leggera
Portare il latte a bollore e aggiungere la gelatina idratata. Versare sul cioccolato in pezzi e procedere con la tecnica dell'emulsione utilizzando un frustino. Quando il composto raggiunge la temperatura di 34°Ci aggiungere la panna semimontata.

Gelé Aloe Fabbri
Reidratare la gelatina con 40 g di acqua, unire il Simplé Aloe all'acqua, scaldare a 50°C ed unire la gelatina. Colare negli stampi in silicone.

Glassa all'Aloe Fabbri
Scaldare il Gelée Aloe, unire il Nappage Neutro Fabbri e glassare a 28°C. Decorare con Amarena Fabbri e bacche di Goji fresche.

Ottimo anche con frolla con Base Vegan Fabbri.

Ingredienti

Pasta frolla

Burro g 600
Farina kg 1
Zucchero a velo g 400
Tuorlo g 200
Sale g 2

Mousse al latte leggera

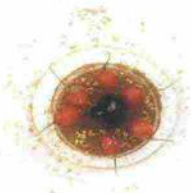
Latte g 250
Panna semimontata g 500
Cioccolato al latte 42% g 360
Gelatina g 6 o Pannamousse Fabbri g 50

Gelé Aloe Fabbri

Simplè g 350
Acqua g 150
Gelatina da reidratare g 8

Glassa all'Aloe Fabbri

Gelè Aloe g 160
Nappage Neutro g 140



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

013706

Fabbri