



RICETTARIO

# TORTE MODERNE

Emozionare, creando dolci unici

*A cura di*

# GIANLUCA FUSTO



**FUSTO**  
MILANO



# diVERTissement

di Gianluca Fusto



Foto Lonati Fotografia

## **MONTAGGIO**

**Pasta frolla all'avena, crema ganache al mascarpone e fava di Tonka, mandorle caramellate in forno, biscotto amaretto alle mandorle grezze, mousse al tè verde Matcha, glassa al Wasabi.**

In un cerchio da 16 cm, posizionare il disco di pasta frolla all'avena ed abbattere per 5 minuti. Colare sulla superficie 200 g di crema ganache, montata in precedenza e fatta cristallizzare in frigorifero per qualche minuto. Cospargere la superficie con 25 g di mandorle caramellate tritate e calibrate a 5 mm. Adagiarvi sulla superficie il biscotto amaretto e surgelare nuovamente. Spolverare la superficie di ogni torta con 25 g di mandorle caramellate, tritate e calibrate. A questo punto montare al contrario: in uno stampo da 18 cm, ricoperto di acetato, dressare circa 260 g di mousse e quindi posizionare al contrario il dolce. Abbattere, coprire con pellicola trasparente e conservare in congelatore.

### **Finitura e decorazione:**

Scaldare la glassa a 27 °C e mixare in una caraffa, facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria. Riporre la torta su una griglia e glassare. Aspettare qualche secondo e pulire i bordi. Con l'aiuto di un sac à poche, munito di bocchetta liscia n. 10, dressare 5 fiocchi di ganache e posizionare il decoro al cioccolato.





# diVERTissement

Dosi per 3 torte da 18 cm di diametro

## Pasta frolla all'avena

136 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire®**  
122 g zucchero a velo  
41 g farina di mandorle  
3g sale  
68 g uova  
170 g farina di avena  
136 g farina frolla

## Crema ganache al mascarpone e fava di Tonka

170g latte intero fresco  
26 g zucchero invertito  
26 g sciroppo di glucosio 60 De  
144 g cioccolato bianco Opalys 33% Valrhona  
275 g mascarpone fresco morbido  
150 g **Sublime, Panna con Mascarpone 36,5% m.g. Elle & Vire®**  
4,6 g fave di Tonka

## Mandorle caramellate in forno

300 g acqua  
300 g zucchero semolato  
180 g mandorle grezze

## Biscotto amaretto alle mandorle grezze

347 g albumi  
124 g zucchero semolato  
14 g albumina  
203 g farina di mandorle grezze  
243 g zucchero semolato  
69 g farina tipo 1

## Mousse al tè verde Matcha

9 g (+ 45 g acqua) - gelatina in polvere  
338 g cioccolato bianco Opalys 33% Valrhona  
29 g burro di cacao  
473 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire®**  
90 g crema di mandorla bianca  
15,8 g tè verde Matcha  
200 g latte

## Glassa al Wasabi

228 g acqua  
81 g destrosio  
195 g latte condensato  
228 g zucchero semolato  
14,3 g (+72 g acqua)- gelatina in polvere  
130 g burro di cacao  
19,5 g wasabi in polvere  
228 g glassa neutra  
1 g colore metallizzato argento  
1,3 g colorante bianco  
3 g colorante verde smeraldo

## Pasta frolla all'avena

Ammorbidire il burro a 25 °C, mettere in planetaria attrezzata con la foglia, unirvi zucchero a velo e uova ed amalgamare senza aggiungere bolle d'aria. Unire la farina di mandorla e legare il tutto con la farina d'avena. Terminare l'impasto con la farina frolla. Conservare la pasta a 4 °C per almeno 3 ore. Stenderla a 2,5 mm e, su una teglia munita di tappetino microforato, coppare 3 dischi da 16 cm di diametro. Cuocere in forno preriscaldato a 160 °C per 14 minuti circa, a valvola aperta. Impermeabilizzare con burro di cacao sciolto.

## Crema ganache al mascarpone e fava di Tonka

Portare a bollire il latte e mettervi in infusione la fava di Tonka grattugiata. Filtrare e riportare al peso iniziale. Sciogliere il cioccolato a 45 °C/50 °C. In una casseruola, portare nuovamente a bollire il latte con sciroppo di glucosio e zucchero invertito. Versare lentamente la miscela bollente sul cioccolato sciolto, mescolando al centro, per creare un "cuore" elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata. Questa consistenza dovrà essere conservata fino alla fine dell'emulsione, continuando ad aggiungere il liquido poco per volta. Al termine, mixare la ganache per perfezionare l'emulsione. Unire Sublime Elle & Vire® e il mascarpone. Conservare al fresco per almeno 6 ore, meglio un'intera giornata. Infine, montare la miscela in una planetaria munita di foglia sino ad ottenere una consistenza montata leggera.

## Mandorle caramellate in forno

In una casseruola portare a bollire l'acqua, unirvi lo zucchero e diluirlo correttamente. Raggiunto il bollire, aggiungere le mandorle e cuocere per 20 minuti. Scolare la frutta secca, disporla su silpat e farla caramellare in forno per 12 minuti a 165 °C/170 °C, fino ad ottenere colore dorato e consistenza croccante.

## Biscotto amaretto alle mandorle grezze

Setacciare farina, farina di mandorle grezze e la seconda quantità di zucchero. Mescolare albumina e la prima parte di zucchero. Montare gli albumi - a temperatura ambiente - a velocità moderata, fino a 8 volte il volume iniziale, ed unire la miscela albumina/zucchero in 4 volte, fino ad ottenere una consistenza perfettamente liscia e al massimo del suo volume (circa 12 volte il volume iniziale). Amalgamare delicatamente le polveri. Stendere e, in appositi stampi flexipan da 16 cm di diametro, pesare 140 g di biscotto caduno. Cuocere in forno preriscaldato a 160 °C, per 12 minuti circa. Abbatte velocemente per bloccare la cottura.

## Mousse al tè verde Matcha

Far reidratare la gelatina con l'acqua fredda. Montare la panna a velocità costante, fino ad arrivare al massimo del suo volume. Riporla in frigorifero a temperatura positiva per 10 minuti. In una casseruola da 1 L, portare a bollire il latte e sciogliervi la gelatina, girando continuamente. In microonde, sciogliere il cioccolato a 40 °C ed unirvi burro di cacao, tè verde e crema di mandorla. Versare una piccola parte del liquido bollente sul cioccolato e frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione sino ad ottenere una consistenza liscia e brillante. Mixare per affinare la struttura. Controllare che il composto sia tra i 38 °C/45 °C, in base alle quantità, quindi unirvi il latte precedentemente montato. Utilizzare direttamente.

## Glassa al Wasabi

In una casseruola, riscaldare la prima parte d'acqua, unirvi destrosio e zucchero e cuocere a 104 °C. Unirvi la glassa neutra, precedentemente scaldata a 65 °C, il wasabi e mixare bene quindi, riportare a bollire per pochi istanti. Aggiungervi il latte condensato e la gelatina reidratata. Sciogliere il burro di cacao ed unirvi il liquido, a più riprese, in modo da creare un nodo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata. Aggiungere i coloranti in base alla gradazione voluta. Terminare affinando la struttura al mixer. Far riposare una notte in frigorifero.

# Leggerissima di fragole

di Gianluca Fusto

Dosi per 6 torte da 20 cm di diametro

## Biscotto Tropezienne

985 g farina tipo 1  
542 g uova miste pastorizzate  
99 g zucchero semolato  
99 g sciroppo di glucosio 60 De  
99 g latte intero fresco  
39 g lievito biologico  
20 g fior di sale  
99 g zucchero granella fine  
99 g mandorle a filetti  
198 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire®**

## Bagna ai fiori d'arancio

100 g acqua minerale  
200 g acqua ai fiori d'arancio  
100 g zucchero semolato

## Confettura alle fragole

390 g fragole fresche mature calibrate  
171 g zucchero semolato  
39 g succo di limone

## Chantilly Sublime

1250 g crema pasticcera alla vaniglia  
625 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire®**  
625 g **Sublime, Panna con Mascarpone 36,5% m.g. Elle & Vire®**

## Crema pasticcera alla vaniglia

774 g latte fresco intero  
178 g tuorli d'uovo  
178 g zucchero semolato  
46 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire®**  
62 g amido di mais  
5 g fior di sale  
7 g stecca di vaniglia  
0,77 g fave di Tonka

## Biscotto Tropezienne

Mettere tutti gli ingredienti, tranne burro e sale, in planetaria munita di gancio e far girare per 10/15 minuti. Aggiungere, poco alla volta, il burro morbido e il sale, continuando ad impastare fino ad ottenere un impasto setoso ed elastico. Coprire il contenitore con pellicola e lasciare lievitare a temperatura ambiente fino al raddoppio del suo volume. Rompere l'impasto con le mani, metterlo in una ciotola, coprirlo e lasciarlo raddoppiare di volume in frigorifero (meglio nei ripiani in alto). Una volta pronto, pezzare dei panetti da 400 g e pirlarli. Posizionare le palline negli stampi e lasciare lievitare per 1 ora circa, in forno spento (temperatura ambiente di circa 25 °C). Poi spennellare con un po' di latte, spolverare con la granella di zucchero e cuocere in forno, preriscaldato a 180 °C, per circa 20/22 minuti. Lasciare raffreddare a temperatura ambiente.

## Bagna ai fiori d'arancio

Unire tutti gli ingredienti a freddo e utilizzare immediatamente.

## Confettura alle fragole

Lavare e mondare le fragole, tagliarle a metà e farle asciugare bene su carta panno per 30 minuti circa. Unire in un contenitore capiente, frutta, zucchero e succo di limone e girare delicatamente, facendo attenzione, a non rompere la frutta. Conservare in frigorifero una notte per far maturare la parte aromatica. Il giorno seguente portare a bollore per 3 minuti circa a fuoco moderato. Far raffreddare e conservare una notte in frigorifero. Portare nuovamente a bollore e togliere le fragole dallo sciroppo. Far cuocere lo sciroppo a 105 °C e versare le fragole nello sciroppo.

## Chantilly Sublime

Montare insieme tutti gli ingredienti sino ad ottenere la consistenza desiderata. Far stabilizzare in frigorifero 20 minuti.

## Crema pasticcera alla vaniglia

Unire zucchero, amido di mais, fior di sale, semi di vaniglia e fava di tonka grattugiata e miscelare bene tutto. In una caraffa graduata unire latte, tuorli, aggiungere la miscela e mixare per 4/5 minuti. In una casseruola portare il tutto a bollore, prestando attenzione che non si attacchi. Mixare, in una caraffa graduata, con il burro freddo tagliato a cubetti regolari. Versare in una placca, precedentemente disinfettata, coprire a contatto con pellicola e far raffreddare rapidamente in abbattitore positivo.

## MONTAGGIO

**Biscotto Tropezienne, bagna ai fiori d'arancio, confettura alle fragole, Chantilly Sublime, mandorle sfilettate, zucchero granella fine.**

Tagliare la pasta brioche a metà, bagnarla generosamente da ambo i lati con lo sciroppo ai fiori d'arancio. Lavare e tagliare le fragole a metà. Dressare una spirale di chantilly Sublime sulla base della brioche e realizzare dei fiocchi laterali. Guarnire con le fragole fresche e la confettura di fragole. Richiudere con la parte superiore del biscotto Tropezienne. Decorare con mandorle sfilettate e zucchero.

# Come una Pavlova ai frutti di bosco

di Gianluca Fusto

Dosi per 3 torte da 18 cm di diametro

## Biscotto Pavlova

157 g albumi  
218 g zucchero semolato  
9 g aceto di mele  
13 g amido di mais  
1 g acido tartarico  
1 g sale

## Cre moso alle fragole

226 g purea di fragole  
11 g sciroppo di glucosio 60 De  
13,5 g + g 68 acqua gelatina in polvere  
451 g Inspiration Fraise Valrhona (o cioccolato bianco)  
113 g purea di fragole  
271 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire®**

## Pistacchi caramellati in forno

156 g acqua  
156 g zucchero semolato  
89 g pistacchi interi pelati

## Maionese di lampone

691 g polpa di lampone congelata  
184 g zucchero semolato  
10 g agar agar  
115 g acqua

## Biscotto Pavlova

In planetaria munita di foglia, montare gli albumi, miscelati con sale e acido tartarico, fino a 8 volte il suo volume iniziale, aggiungendo poco per volta lo zucchero. Unire delicatamente con l'aiuto di una spatola amido di mais e aceto. Dressare negli stampi. Cuocere per 4 ore circa a 70 °C.

## Cre moso alle fragole

Reidratare la gelatina. In una casseruola, scaldare la prima quantità di purea e glucosio a 55 °C e sciogliervi la gelatina, girando continuamente. Sciogliere il cioccolato a 40 °C, versarvi sopra una piccola parte del liquido e frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione sino ad ottenere una consistenza liscia e brillante. Controllare la temperatura, che deve essere sempre sopra i 35 °C (punto di fusione del BKKO). Mixare, per affinare la struttura, unirvi la panna e la seconda quantità di purea di frutta e mixare nuovamente, facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria. Far cristallizzare, in un contenitore coperto con pellicola a contatto, in frigorifero a 4 °C per almeno 6 ore. Poi dressare in stampi da 5 cm di diametro e congelare.

## Pistacchi caramellati in forno

In una casseruola, portare a bollore l'acqua, poi unirvi lo zucchero e diluirlo correttamente. Quando lo sciroppo avrà raggiunto il bollore, far cuocere la frutta secca per 20 minuti. Scolarla e disporla su silpait, quindi farla caramellare in forno per 12 minuti a 165 °C/170 °C, fino ad ottenere un colore dorato chiaro ed una texture croccante.

## Maionese di lampone

In una casseruola, portare a bollore l'acqua. Mescolare zucchero e agar agar, quindi diluire la miscela nell'acqua e portare a bollore. Unire la frutta congelata e riportare a bollore. Far raffreddare in frigorifero ed in seguito mixare fino ad ottenere una crema lucida ed omogenea, prima di utilizzare.

## MONTAGGIO

**Biscotto Pavlova, cre moso alle fragole, pistacchi caramellati, maionese di lampone, Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire®, lamponi freschi, Mora di Gelso.**

Montare la panna con il 6 % di zucchero e farla stabilizzare in frigorifero per 20 minuti. Iniziare il montaggio del dolce posizionando il biscotto Pavlova sul disco di cartone. Posizionare al centro il disco di cre moso alle fragole e dressare intorno la panna con beccuccio Saint Honore. Rifinire con maionese di lampone e la frutta. Spolverare con zucchero a velo.

# Orange Dream

di Gianluca Fusto



Foto Lonati Fotografia

## **MONTAGGIO**

**Biscotto Ovis Mollis all'arancia, biscotto financier alle mandorle, cremoso cream cheese e vaniglia, composta di mandarino, crema montata Ispirations Yuzu, glassa lucida arancione.**

Posizionare, i dischi di biscotto Ovis Mollis in cerchi da 16 cm di diametro, su una teglia munita di forosil e colare sopra 100 g di crema al cream cheese. Adagiarvi sopra il biscotto financier e surgelare. Colare altri 100 g di crema cream cheese e surgelare. Stendere sopra 90 g di composta al mandarino. Abbattere. In uno stampo da 18 cm applicare l'acetato e montare al contrario: versare circa 240 g di crema montata cioccolato e yuzu ed inserire delicatamente l'inserto al contrario. Abbattere, quindi coprire con pellicola e conservare in congelatore sino all'utilizzo.

### **Finitura e decorazione:**

Scaldare la glassa tra i 24 °C/28 °C e mixare in una caraffa, facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria. Riporre la torta su una griglia e glassare. Aspettare qualche secondo e in seguito pulire i bordi. Con l'aiuto di un sac à poche, munito di bocchetta liscia n. 10, dressare un fiocco di crema e decorare con decori di cioccolato bianco.





# Orange Dream

Dosi per 3 torte da 18 cm di diametro

## Biscotto Ovis Mollis all'arancia

291 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire®**  
128 g zucchero a velo  
21 g tuorli d'uovo sodi  
73 g fecola di patate  
103 g farina frolla  
257 g farina frolla  
9 g vaniglia in polvere  
17 g zest d'arancia

## Biscotto financier alla mandorla

124 g albumi  
113 g zucchero a velo  
107 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire®**  
62 g farina di mandorle  
36 g farina Tipo 1  
20 g zucchero invertito  
7 g lievito chimico  
1 g sale

## Cre moso al cream cheese e vaniglia

204 g acqua  
5,1 g + 25,5 g di acqua - gelatina in polvere  
347 g cioccolato bianco Waina Valrhona  
204 g **Original American Cream Cheese Elle & Vire®**  
204 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire®**  
10 g stecca di vaniglia Polinesiana

## Composta al mandarino

833 g mandarini  
222 g zucchero semolato  
12 g pectina NH  
56 g succo di limone

## Crema montata cioccolato e Yuzu

118 g acqua  
18 g sciroppo di glucosio  
11,8 g + 59 g acqua - gelatina in polvere  
378 g Inspiration Yuzu Valrhona (o cioccolato bianco)  
236 g succo di Yuzu  
1180 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire®**

## Glassa lucida arancione

223 g zucchero semolato  
223 g acqua  
89 g glucosio atomizzato  
191 g latte condensato  
17,2 g + 86 g acqua - gelatina in polvere  
166 g burro di cacao  
223 g glassa neutra  
0,64 g colorante giallo uovo idrosolubile  
1,91 g colorante arancione idrosolubile  
1 g colorante oro metallizzato

## Biscotto Ovis Mollis all'arancia

In planetaria munita di foglia, ammorbidire il burro a 25 °C e aggiungervi zucchero a velo, vaniglia e tuorli setacciati. Amalgamare senza aggiungere bolle d'aria. Legare il tutto con la prima quantità di farina e le zest d'arancia. Terminare l'impasto con la restante farina precedentemente setacciata e la fecola. Stendere due fogli da 550 g, dando forma rettangolare 40 x 60 cm. Conservare in frigorifero a 4 °C per almeno 3 ore. Coppare 3 dischi da 16 cm di diametro, posizzarli su placca forata munita di forosil. Cuocere in forno ventilato a 160 °C, valvola aperta, per circa 20 minuti. Impermeabilizzare con burro di cacao sciolto.

## Biscotto financier alla mandorla

Setacciare insieme zucchero a velo, farine, lievito e sale. In planetaria munita di foglia, unirvi albumi e zucchero invertito e lavorare per 2 minuti a bassa velocità. Portare il burro a 45 °C/50 °C e unirlo agli altri ingredienti. Mixare. Lasciare riposare in frigorifero 1/2 ore prima di cuocere. Stendere il biscotto in 3 stampi da 16 cm di diametro e cuocere, su teglia munita di silpat, in forno preriscaldato a 160 °C per 10 minuti circa. Poi sfornare, lasciare raffreddare e togliere dal cerchio.

## Cre moso al cream cheese e vaniglia

Reidratare la gelatina in acqua fredda. In una casseruola, portare a bollire l'acqua, unirvi la gelatina e la vaniglia. Sciogliere il cioccolato a 40 °C in microonde. Versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione sino ad ottenere una consistenza liscia. Controllare la temperatura, che deve essere sempre sopra i 35 °C (punto di fusione del BKKO). Mixare, per affinare la struttura, ed unirvi la panna liquida fredda ed il cream cheese. Mixare nuovamente, facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria. Far cristallizzare, in un contenitore coperto con pellicola a contatto, in frigorifero a 4°C per almeno 12 ore prima dell'utilizzo.

## Composta al mandarino

La sera prima: lavare bene i mandarini, bucarli con un coltellino e lasciarli a bagno in acqua fredda tutta la notte. Sbianchirli due volte in acqua. Portarli a bollire, in una grande casseruola piena d'acqua, cuocere per 60 minuti circa. Al termine, scolare e tritare grossolanamente. Unire una parte di zucchero alla pectina. Scaldare i mandarini e diluirvi al loro interno la miscela zucchero e pectina. Portare il tutto a bollire e cuocere per 10/15 minuti. Unirvi lo zucchero rimanente, il succo di limone e finire di cuocere. Conservare in frigorifero in un contenitore coperto con pellicola a contatto.

## Crema montata cioccolato e Yuzu

Reidratare la gelatina in acqua fredda. In una casseruola, portare a bollire l'acqua, unirvi il glucosio e sciogliervi la gelatina girando continuamente. Sciogliere il cioccolato a 40 °C. Versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione sino ad ottenere una consistenza liscia e brillante. Controllare la temperatura, che deve essere sempre sopra i 35 °C (punto di fusione del BKKO). Mixare, per affinare la struttura ed unirvi il succo di yuzu e la panna fredda liquida. Mixare nuovamente, facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria. Far cristallizzare, in un contenitore coperto con pellicola a contatto, in frigorifero a 4 °C per almeno 6 ore. Il giorno seguente montare in planetaria con la foglia.

## Glassa lucida arancione

Reidratare la gelatina. In una casseruola riscaldare acqua, glucosio atomizzato e zucchero. Cuocere a 103 °C. Unirvi la glassa neutra, precedentemente scaldata a 65 °C. Aggiungervi il latte condensato e la gelatina e riportare a bollire. Sciogliere il burro di cacao, unirvi il liquido a più riprese, in modo da creare un nodo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata. Aggiungere il colorante in base alla gradazione voluta. Terminare affinando la struttura al mixer. Far riposare una notte in frigorifero. Utilizzare il giorno seguente a 26,5 °C.

# & Zest

di Gianluca Fusto

Dosi per 24 porzioni, 7 cm di diametro e 2 cm di altezza

## Biscotto Ovis Mollis all'arancia

421 g **Burro Multiuso 82% m.g. Elle & Vire®**  
186 g zucchero a velo  
3 g tuorli d'uovo sodi  
105 g fecola di patate  
148 g farina frolla  
371 g farina frolla  
14 g vaniglia in polvere  
25 g zest d'arancia

## Gelatina morbida al mandarino

228 g succo di mandarini  
6 g zest di mandarini  
63 g gelatina neutra  
13 g succo di limone  
6,6 g + 33 g acqua - gelatina in polvere

## Mousse leggera al finocchietto

132 g latte intero fresco  
10,7 g gelatina in polvere  
54 g acqua  
394 g cioccolato bianco Opalys 33%  
29 g burro di cacao  
555 g **Panna Excellence 35% m.g. Elle & Vire®**  
18 g semi di finocchi  
9 g zest di limone

## Glassa lucida gialla

316 g zucchero semolato  
316 g acqua  
127 g glucosio atomizzato  
271 g latte condensato  
24,4 g + 122 g acqua - gelatina in polvere  
235 g burro di cacao  
316 g gelatina neutra  
0,9 g colorante bianco  
2,71 g colorante giallo uovo idrosolubile  
2 g colorante oro metallizzato

## Crema al limone leggera

433 g succo di limone  
144 g zucchero semolato  
549 g uova miste pastorizzate  
361 g copertura Waina  
87 g burro di cacao  
20 g zest di limone

## Biscotto Ovis Mollis all'arancia

Ammorbidire il burro a 25 °C. In planetaria munita di foglia, unirvi zucchero a velo e tuorli sodi setacciati. Amalgamare senza aggiungere bolle d'aria. Legare tutto con prima quantità di farina, zest d'arancia e vaniglia. Terminare con la restante farina precedentemente setacciata con fecola. Stendere l'impasto a 1,5 mm di spessore, su due fogli (650 g per foglio), dando forma rettangolare 40 x 60 cm. Conservare in frigorifero a 4 °C per almeno 3 ore. Poi coppare dischi da 5,5 cm di diametro (48 dischi, 2 per mono), mettere su placca forata munita di forosil e cuocere in forno ventilato a 160 °C, valvola aperta, per circa 18 minuti. Poi impermeabilizzare con burro di cacao sciolto.

## Gelatina morbida al mandarino

Far reidratare la gelatina in polvere. In una caraffa graduata, mixare succo di mandarino, succo di limone, zest di mandarini e gelatina neutra. Scaldare una piccola quantità del liquido in microonde a 40 °C con la gelatina. Poi unire il tutto e mixare bene. Con colino a pistone colare 12 g di gelatina in stampi flexipan rotondi di diametro 5 cm e surgelare immediatamente.

## Mousse leggera al finocchietto

La sera prima, lasciare in infusione il latte con i semi di finocchi. Far reidratare la gelatina con l'acqua fredda. In planetaria, montare la panna a velocità costante, fino ad arrivare al massimo del suo volume, poi lasciarla in frigo per 10 minuti. Filtrare il latte con un colino a maglie fini e riportarlo al peso iniziale. In una casseruola, portare a bollire il latte e sciogliervi la gelatina, girando continuamente. Sciogliere il cioccolato a 35 °C e unirvi le zest di limone. Versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare energeticamente.

Ripetere l'operazione sino ad ottenere una consistenza liscia e brillante. Controllare la temperatura (35 °C). Mixare per affinare la struttura. Controllare che il composto a base di cioccolato sia tra i 38 °C/42 °C, quindi, unirlo alla panna montata in precedenza. Utilizzare direttamente.

## Glassa lucida gialla

Reidratare la gelatina. In una casseruola, riscaldare acqua, glucosio atomizzato e zucchero. Cuocere a 103 °C. Unirvi la gelatina neutra, precedentemente scaldata a 65 °C. Aggiungervi il latte condensato e la gelatina e riportare a bollire. Sciogliere il burro di cacao, unirvi il liquido a più riprese in modo da creare un nodo elastico e brillante, segno di un'emulsione ben avviata. Aggiungere il colorante in base alla gradazione voluta. Terminare affinando la struttura al mixer. Far riposare una notte in frigorifero. Utilizzare il giorno seguente a 26,5 °C.

## Crema al limone leggera

Lavare bene i limoni, asciugarli con un panno e pelare le zest, quindi unirli allo zucchero semolato. In una bastardella aggiungervi poi uova e zucchero, miscelare e lasciare fluidificare la lecitina dell'uovo. In una casseruola portare a bollire il succo di limone filtrato, diluirlo nelle uova in 4 volte. Portare il tutto a bollire, mescolando continuamente. Mixare bene. Sciogliere il cioccolato con il burro di cacao a 40 °C/45 °C. Versare il composto bollente poco per volta sulla copertura e frizionare energeticamente. Ripetere l'operazione 4/5 volte in modo da conservare questa struttura. Far cristallizzare in frigorifero almeno 12 ore.

## MONTAGGIO

**Biscotto Ovis Mollis all'arancia, gelatina morbida di mandarino, mousse leggera al finocchietto, glassa lucida gialla, crema di limone leggera, colorante oro metallizzato, farina di noce di cocco, oro stardust in polvere.**

Colare la mousse in stampi MonoDesign Pavoni da cm 7x2, adagiarvi l'inserito di gelatina e colare nuovamente la mousse. Poi posizionare il biscotto Ovis Mollis. Abbattere. Sfornare i dolci dagli appositi stampi, porli su griglia congelata e glassare.

### **Finitura e decorazione:**

Con una sacca da pasticceria munita di bocchetta liscia n.18, dressare a corona la crema al limone sul secondo biscotto e posizionarlo sulla monoporzione. Decorare con una placchetta di cioccolato spruzzata con oro stardust. Dorare la farina di cocco con colorante oro metallizzato e decorare il bordo inferiore della mono.



A series of horizontal dotted lines for writing notes, enclosed in a dotted border.

A series of horizontal dotted lines for writing notes, enclosed in a dotted border.

# ALLE ORIGINI DI EXCELLENCE

IL SAPER FARE FRANCESE  
UNICO NELLA PRODUZIONE DELLA PANNA



Dolce cremoso alle fragole di

PIERRE GAGNAIRE



- Nata da 70 anni di esperienza normanna nella lavorazione lattiera
- Un sapore di latte autentico e performance eccezionali
- Scelta dai migliori Pasticceri e Chef del mondo intero

DI MANO IN MANO,  
CONDIVIDI IL GUSTO DI CHI SA OSARE!



Visita il nostro sito [www.elle-et-vire.com/pro](http://www.elle-et-vire.com/pro)  
#elleetvirepro #MyFrenchTouch  
Per info contattaci al numero: 0141.27.96.11





### **EXCELLENCE, PANNA DA MONTARE 35% M.G. ELLE & VIRE®**

Il “pregiato” latte della Normandia e il know how unico di Elle & Vire® hanno permesso di ottenere questa panna d’eccezione. Ideale per essere incorporata o per decorare, è dotata di un’ottima capacità di montare (+2.8 volte il volume iniziale) e tenuta, un sapore di latte unico e caratteristico. Ha un bel color bianco, consistenza liscia e cremosa, e qualità costante tutto l’anno. Nel formato da 1L.



### **SUBLIME - PANNA CON MASCARPONE 36,5% M.G.**

Il “pregiato” latte della Normandia e il know how unico di Elle & Vire® hanno permesso di ottenere questa panna d’eccezione. Ideale per essere incorporata o per decorare, è dotata di un’ottima capacità di montare (+2.8 volte il volume iniziale) e tenuta, un sapore di latte unico e caratteristico. Ha un bel color bianco, consistenza liscia e cremosa, e qualità costante tutto l’anno. Nel formato da 1L.



### **ORIGINAL AMERICAN CREAM CHEESE**

“Originale” perché si tratta del vero cream cheese, ricetta tradizionale americana garantita! Si tratta di un prodotto estremamente versatile e adatto a svariate applicazioni di pasticceria dolce e salata. Con il 34% di materia grassa, ha una bella struttura cremosa. È stabile tutto l’anno e assorbe bene i liquidi come panna e olio. Può essere utilizzato caldo o freddo (oltre al classico cheesecake, mousse, gelato, torte salate, tartine, creme dolci e salate, farciture...). Disponibile nel formato da 1,36 kg.



### **BURRO MULTIUSO 82% M.G. ELLE & VIRE®**

È ottenuto da latte fresco accuratamente selezionato con moderni metodi di zangolatura. Il processo di trasformazione da latte a burro dura solo 96 ore ed è totalmente naturale. Si lavora e si incorpora con molta facilità, anche appena tirato fuori dal frigorifero. In blocchi da 2,5 kg.

[www.elle-et-vire.com/pro](http://www.elle-et-vire.com/pro)



#elleetvirepro