SENSEssion

Estasi Sensoriale

“*Memories of Sweet Dreams*”
di Massimo Pica, Artista e Campione
del Mondo di Pasticceria per Gelecta

“L’emozione vera ci può essere solo quando il palato percepisce chiaramente le consistenze dei sapori”

Gelecta

ARTEBIANCA

Per info chiama
il tuo agente Artebianca

gelecta.it
info@gelecta.it

Memories of Sweet Dreams

Memories of Sweet Dreams è una fresca meraviglia per il palato. Un dessert semplice ma in grado di dare al palato una potente progressione armonica di sensazioni di inaspettata freschezza ed incredibile leggerezza. Note dolci del mango, della banana e dell'albicocca spinti dalle note acidule del passion fruit. E ancora la mandorla siciliana della Val di Noto che nel palato ingentilisce il finale, con la sua nobile dolcezza. Ma è la straordinaria combinazione di diverse consistenze... da soffici a morbide a cremose a friabili... che riesce ad esaltarne nel palato l'immenso piacere degli aromi di frutta.

SABLEE

INGREDIENTI:
3 g sale
120 g burro
65 g zucchero a velo
30 g polvere di mandorla
47 g uova intere
265 g farina frolla (W180)

PROCEDIMENTO:
In una planetaria munita di foglia miscelare la farina, lo zucchero a velo, la polvere di mandorla ed il sale. Aggiungere successivamente il burro freddo a cubetti e far sabbiare. Aggiungere le uova e impastare. Stendere fra due tappetini di silicone (h2,5 mm). Cuocere su tappetino e teglia microforati a 160° fino a doratura.

PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI:
250 g uova intere
180 g zucchero
150 g polvere di mandorla
65 g farina frolla (W180)
65 g burro fuso
3 g vaniglia
4 g zest di limone
250 g uova intere

PROCEDIMENTO:
In una planetaria munita di frusta montare a media velocità le uova con lo zucchero, aggiungere la zest di limone e la vaniglia, incorporare le polveri precedentemente setacciate ed infine il burro fuso. Cuocere a 180° per 10 minuti.

NAMELAKA ESOTICA

INGREDIENTI:
100 g purea di mango
50 g purea di passion fruit
50 g purea di banana
10 g sciroppo di glucosio
6 g GELECTA
340 g cioccolato bianco
100 g purea di mango
50 g purea di passion fruit
50 g purea di banana
200 g panna 35%

PROCEDIMENTO:
Portare a 45° le prime tre puree ed il glucosio, aggiungere Gelecta ed emulsionare. Versare il composto sul cioccolato bianco sciolto a 45° e procedere con l'emulsione. Aggiungere le restanti puree e la panna a filo completando l'emulsione Colare negli stampi e far cristallizare per 12h.

GELATINA ALBICOCCA

INGREDIENTI:
200 g purea di albicocca
0,4 g sale
2,5 g GELECTA
24 g destrosio
20 g trealosio

PROCEDIMENTO:
Scaldare 100 g di polpa con gli zuccheri, portarla a 45° ed aggiungere Gelecta, creare un'emulsione, versare i restanti 100 g di polpa a filo sulla miscela riscaldata. Colare negli stampi.

MOUSSE ALLA MANDORLA

INGREDIENTI:
40 g zucchero
40 g destrosio
290 g panna 35%
3,5 g GELECTA
75 g pasta di mandorla cruda
1 baccello di vaniglia
4 g zest di limone
270 g panna semimontata

PROCEDIMENTO:
Portare la panna a 70° insieme agli zuccheri, gli aromi e la pasta di mandorla. Aggiungere Gelecta ed emulsionare, alleggerire con la panna semimontata.

CHABLON AVORIO

INGREDIENTI:
600 g cioccolato bianco
400 g burro di cacao

PROCEDIMENTO:
Sciogliere il cioccolato bianco ed il burro di cacao a 45°, utilizzare a 35° per ottenere l'effetto velluto con il prodotto abbattuto.

GLASSA NEUTRA GELECTA

INGREDIENTI:
114 g acqua
169 g saccarosio
169 g glucosio 60de
10 g GELECTA
169 g cioccolato bianco
240 g latte condensato
68 g absolut cristal (gelatina neutra)
1 baccello vaniglia

PROCEDIMENTO:
Portare l'acqua, lo zucchero ed il glucosio a 103°, aggiungere Gelecta e frustare, versare il composto sul cioccolato ed emulsionare con il frullatore ad immersione, aggiungere poi il latte condensato e la gelatina neutra e terminare l'emulsione. Far cristallizzare per 12 h.

MONTAGGIO

- Colare nello stampo la namelaka esotica ed inserire il disco di pan di spagna alla mandorla. Surgelare.
- Colare nello stampo la gelatina di albicocca. Surgelare.
- Dressare nello stampo la mousse alla mandorla ed inserire la gelatina all'albicocca. Surgelare.
- Dressare nello stampo la mousse alla mandorla ed introdurre l'inserto namelaka esotica e pan di spagna. Surgelare.

Creare la texture perfetta.
Ottenere la performance corretta

Gelecta

ARTEBIANCA

Per info chiama
il tuo agente Artebianca

gelecta.it
info@gelecta.it