# GIANDUIA IN TRE CONSISTENZE

## GUSTOSA MONOPORZIONE AL GIANDUIA

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ

## FINANCIER AL GIANDUIA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| DELINOISETTE | g 250 |
| VIGOR BAKING | g 2 |
| FARINA | g 25 |
| AMIDO DI MAIS | g 15 |
| ALBUMI | g 185 |
| BURRO 82% M.G. - FUSO | g 40 |
| RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE - FUSO A 45°C | g 50 |

### PREPARAZIONE

Miscelare gli elementi secchi, unire gli albumi e miscelare a mano.

Unire il burro e il cioccolato miscelando delicatamente.

Riempire gli stampi di silicone e cuocere in forno per 10-15 minuti a 180-190°C con valvola chiusa.

## MOUSSE AL GIANDUIA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| PANNA 35% M.G. - A TEMPERATURA AMBIENTE PER LA GANACHE | g 300 |
| RENO CONCERTO CIOCCOLATO GIANDUIA LATTE - FUSO A 45°C | g 600 |
| LILLY NEUTRO | g 100 |
| ACQUA | g 100 |
| PANNA 35% M.G. - DA MONTARE | g 700 |

### PREPARAZIONE

Realizzare una ganache miscelando la panna con il cioccolato.

A parte semi-montare e stabilizzare la panna con il LILLY.

Aggiungere la panna in 2-3 riprese alla ganache fino a ottenere una ganache spumosa.

Riempire gli stampi a forma di sfera e abbattere fino a completo congelamento.

## FARCITURA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| NOCCIOLATA ICE CROCK | Q.B. |

## COPERTURA

### INGREDIENTI

| | |
|---|---|
| MIRROR CIOCCOLATO GIANDUIA - SCALDATO A 50°C | Q.B. |

### COMPOSIZIONE FINALE

Farcire l'incavo del financier con la NOCCIOLATA ICE CROCK.

Coprire il financier con una lamina di cioccolato bianco.

Glassare le sfere di mousse col MIRROR e adagiarle in cima al dolce.

RICETTA CREATA PER TE DA **FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCIERE E CIOCCOLATIERE