



## VIAGGIO NEL MONDO - GOLDEN MASALA

*UN VIAGGIO NEL MONDO ATTRAVERSO I PROFUMI SPEZIATI DELL'INDIA: TORTA CON NOTE DI CURCUMA, ZENZERO E MANGO*  
COLORGLAZE: BRILLA COME SE IL MONDO TI STESSE GUARDANDO

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



### PASTA FROLLA ALLA CURCUMA

#### INGREDIENTI

TOP FROLLA  
BURRO 82% M.G.  
UOVA INTERE  
AVOLETTA  
CURCUMA IN POLVERE

g 700  
g 188  
g 115  
g 150  
g 5

#### PREPARAZIONE

impastare in planetaria con foglia top frolla, curcuma, avoletta e burro, infine aggiungere le uova  
stendere a 3 mm circa in sfogliatrice, riposare in frigorifero  
coppare con un disco diametro 16 cm  
cuocere tra due tappetini microforati a 170 gradi per 15 minuti circa, raffreddare

### FINANCIER ALLO ZENZERO

#### INGREDIENTI

AVOLETTA  
VIGOR BAKING  
FARINA  
AMIDO DI RISO  
ALBUMI  
BURRO 82% M.G. - FUSO  
TUTTA FRUTTA ZENZERO - CESARIN - TUTTA FRUTTA SEMICANDITO

g 825  
g 6  
g 75  
g 75  
g 555  
g 180  
Q.B.

#### PREPARAZIONE

miscelare le polveri  
aggiungere prima gli albumi e poi il burro fuso, aggiungere lo zenzero semicandito  
cuocere in una teglia 60cmx40cm per 10 minuti a 180 gradi  
raffreddare, **cospargere con Pralin Delicrisp Blanc e tagliare poi un disco diametro 14 cm**

## GELIFICATO MANGO E LIME

### INGREDIENTI

|                  |       |
|------------------|-------|
| FRUTTIDOR MANGO  | g 250 |
| LILLY NEUTRO     | g 40  |
| ACQUA            | g 40  |
| LIME GRATTUGIATO | Q.B.  |

### PREPARAZIONE

Miscelare tutto a caldo e versare negli stampi da inserto diametro 14 cm, circa 140 grammi  
appoggiare il financier ed abbattere tutto insieme

## MOUSSE CIOCCOLATO BIANCO E RISO

### INGREDIENTI

|                                          |       |
|------------------------------------------|-------|
| RENO X CIOCCOLATO BIANCO 28%             | g 200 |
| PANNA - 1                                | g 40  |
| BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) - 1 RISO | g 60  |
| PANNA - 2                                | g 240 |
| LILLY NEUTRO                             | g 50  |
| BEVANDA VEGETALE (SOIA O ALTRO) - 2 RISO | g 50  |

### PREPARAZIONE

fare una ganache con panna e bevanda di riso calde mixate con il cioccolato  
semimontare la panna con lilly neutro e bavanda di riso, unire poi i due composti quando la ganache  
si abbassa sotto i 30 gradi  
versare nello stampo PAVONI , e chiudere con l'inserto congelato

## GLASSA COLORGLAZE GIALLA

### INGREDIENTI

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| COLORGLAZE YELLOW                           | Q.B. |
| COMPOSTA DI MANGO / PASSION FRUIT RAVIFRUIT | Q.B. |

### PREPARAZIONE

sformare la torta,  
miscelare la glassa a freddo semplicemente con la marisa senza scaldarla  
glassarla da congelata a -20 gradi e disporla sulla frolla cotta  
decorare la parte centrale con RAVIFRUIT COMPOTE MANGO E PASSION FRUIT

### COMPOSIZIONE FINALE

Dopo aver utilizzato la glassa pronta all'uso Colorglaze, decorare con decori Dobra e frutta fresca esotica.



## RICETTA CREATA PER TE DA DAVIDE LISTA

PASTICCIERE