

Torta di Fragole

Ingredienti:

Biscotto bianco (pan di spagna)

487 gr. Uova

75 gr. Tuorli

375 gr. Zucchero

7.5 gr. Zucchero vanigliato

Scaldare a 40°C

265 gr. Farina

112 gr. Amido

Miscelare

45 gr. Burro fuso

Preparazione:

- 1 - Scaldare sul gas le uova con lo zucchero montando fino al doppio del suo volume o fino a che lo zucchero si sarà sciolto.
- 2 - Incorporare la farina e l'amido, mescolare con attenzione.
- 3 - Aggiungere il burro sciolto (mescolato con un pò di massa), mescolare con attenzione, versare negli stampi e infornare.

Forno: 180°C

Resa: 1366

tempo: 40 minuti

1 stampo da 28 x 28 cm quadrato

Farcitura:

Crema vaniglia 500 gr.

Panna Montata 35% 400 gr.

Sciroppo con liquore (Acqua 100ml. Zucchero 100gr. Far bollire)

Finitura: e bordo cocco o mandorle filettate tostati, glassa

Frutta mista, kiwi, mango, ribes, ananas, pesche, mirtilli, melograno, lamponi ecc.



Crema Vaniglia

Ingredienti:

400 gr. Latte
100 gr. Zucchero
25 gr. Burro
100 gr. Latte
55 gr. Crem Pulver
Vaniglia o scorza di limone

Preparazione:

- 1 - Far bollire il latte con lo zucchero e il burro.
- 2 - In una bacinella a parte mescolare il latte con il crem pulver.
- 3 - Quando il latte bolle versare una parte del latte nel crem pulver, mescolare e rimettere sul fuoco fino a quando diventa cremoso, pochi secondi



Dolci esperienze by chef Ivan

Torta di frutta mista

Ingredienti:

Biscotto bianco (pan di spagna)

487 gr. Uova

75 gr. Tuorli

375 gr. Zucchero

7.5 gr. Zucchero vanigliato

Scaldare a 40°C

265 gr. Farina

112 gr. Amido

Miscelare

45 gr. Burro fuso

Preparazione:

- 1 - Scaldare sul gas le uova con lo zucchero montando fino al doppio del suo volume o fino a che lo zucchero si sarà sciolto.
- 2 - Incorporare la farina e l'amido, mescolare con attenzione.
- 3 - Aggiungere il burro sciolto (mescolato con un pò di massa), mescolare con attenzione, versare negli stampi e infornare.

Forno: 180°C

tempo: 40 minuti

Resa: 1366

1 stampo da 28 x 28 cm quadrato

Farcitura:

Crema vaniglia 500 gr.

Panna Montata 35% 400 gr.

Sciroppo con liquore

Finitura: e bordo cocco o mandorle filettate tostati, glassa

Frutta mista, kiwi, mango, ribes, ananas, pesche, mirtilli, melograno, lamponi ecc.



Key Lime Pie

Ingredienti:

300 gr. Biscotti ai cereali
120 gr. Burro

400 gr. Latte condensato
3 pz. Tuorli
4 pz. Lime scorza e succo
80 gr. Mascarpone
Estratto di vaniglia

Per la decorazione:

Variante 1

300 ml. Panna doppia
15 gr. Zucchero al velo

Variante 2

3 pz. Albumi
150 gr. Zucchero

Preparazione:

- 1 - Scaldare il forno a 160°C.
- 2 - Raffinare i biscotti con un mixer e unirvi il burro fuso.
- 3 - Foderare una tortiera di 22 cm di diametro e formare il fondo con il composto ottenuto, infornare per 10 min.
- 4 - Preparare la crema, sbattere i tuorli con un frullino e unirvi il latte condensato, il mascarpone e mescolare, aggiungere la scorza e il succo del lime, continuare a mescolare per altri 3 minuti.
- 5 - Versare la crema nel fondo raffreddato e rimettere in forno per altri 15 min.
- 6 - Decorare con la panna doppia montata con lo zucchero al velo.
alternativa con la massa meringhe, montare a neve gli albumi con lo zucchero, dressare il meringaggio sulla torta e con una fiamma colorare la meringa.

Foresta Nera

Ingredienti:

Biscotto al cioccolato (pan di spagna)

225 gr.	Uova	130 gr.	Farina
56 gr.	Tuorli	40 gr.	Amido
190 gr.	Zucchero	22 gr.	Cacao
2 gr.	Zucchero vanigliato		Mescolare
	Scaldare a 40°C	22 gr.	Burro fuso

Preparazione:

- 1 - Scaldare le uova con lo zucchero montando fino al doppio del suo volume o fino a che lo zucchero si sarà sciolto.
- 2 - Incorporare la farina e l'amido, mescolare con attenzione.
- 3 - Aggiungere il burro sciolto (mescolato con un pò di massa), mescolare con attenzione, versare negli stampi e infornare.

Forno: 180°C

Tempo: 30 minuti

Resa: 1 torta

1 stampi da 24 cm diametro

Farcitura:

Crema vaniglia 150 gr.

Panna Montata 35% 350 gr.

Marmellata lamponi

Sciroppo con liquore

Ciliegie sciroppate 60 gr. circa

Finitura:

Cioccolato a scaglie 80 gr.

Panna montata 200 gr. circa

Ciliegie candite

