

# Pandora

**irca**  
SINCE 1919

## Cre moso al limone

160g	Latte intero
140g	Panna al 35% di m.g.
n°1	Baccelli di vaniglia
70g	Tuorli
20g	Zucchero semolato
2 g	Gelatina in polvere 200 bloom
10g	Acqua fredda per gelatina
50g	Sinfonia Cioccolato Bianco
25g	Burro di cacao
5g	Zeste di limone
40g	Purea di frutta limone
10g	Succo di yuzu



## Procedimento

Reidrattare la gelatina con l'acqua fredda, pesarla in una caraffa e aggiungere il cioccolato bianco, il burro di cacao e le zeste di limone. All'interno di un pentolino portare a bollore il latte intero, la panna e i semi del baccello di vaniglia. A parte, in una bowl di giuste dimensioni, mescolare energicamente i tuorli con lo zucchero semolato, versare quindi i liquidi bollenti sui tuorli, frustare energicamente e riportare il tutto sul fuoco, cuocere fino a 82°C. Versare la crema inglese nella caraffa contenente gli altri ingredienti ed emulsionare con un frullatore a immersione. Unire anche il succo di limone e yuzu ed emulsionare nuovamente. Coprire con pellicola alimentare a contatto e raffreddare in abbattitore a modalità positiva a +4°C.

**irca**  
SINCE 1919

**Dolci**  
ACADEMY

# Pandora

**irca**  
SINCE 1919

## Ganache al pistacchio

280g	Latte intero
200g	Sinfonia Pistacchio
180g	Joypaste Pistacchio Gran Riserva
7g	Gelatina in polvere 200 bloom
35g	Acqua fredda per gelatina
300g	Panna 35% M.G.



## Procedimento

Reidratare la gelatina con l'acqua fredda. In una caraffa pesare il cioccolato bianco, la pasta di pistacchio e la gelatina reidratata. In un pentolino a doppio fondo portare a bollore il latte intero, arrivato a temperatura versare il tutto nella caraffa contenente gli altri ingredienti ed emulsionare con un frullatore a immersione. Continuando ad emulsionare inserire la panna 35% M. G. coprire con pellicola a contatto e lasciare raffreddare fino a +4°C in abbattitore positivo.

## Composizione:

Ganache al pistacchio  
Profumi d'Italia Pompelmo Rosa Cesarin  
Cremoso al limone  
Flower Pot Mini Dobra

## Procedimento

All'interno di Flower Pot Mini colare con un colino a pistone il cremoso al limone precedentemente realizzato e raffreddato fino a  $\frac{3}{4}$  dell'altezza. Lasciar cristallizzare leggermente in abbattitore poi riempire fino al bordo i vasetti con Profumi D'Italia Pompelmo Rosa Cesarin. Conservare in congelatore poi applicare sopra la semisfera di ganache al pistacchio. Glassare la semisfera con gelatina Blitz Ice e decorare con Dobra Mini Pearl e Spots Pastel. Degustare a +3°C.

**irca**  
SINCE 1919

**Dolci**  
ACADEMY