

CONTEST fb di Art&Pastry "My Sweet Hug"

aspiranti pasticceri, food blogger, chef per passione...

A partire da una ricetta d'autore, crea il tuo dolce! Vinci un laboratorio di Art&Pastry!

REGOLAMENTO

- o Diventa fan della pagina ufficiale [facebook di Art&Pastry](#)   Mi piace
- o Prendi nota della ricetta "Dolce Abbraccio" by Sonia Balacchi
- o Elabora il tuo "dolce abbraccio": a partire dalla ricetta di Sonia, elabora una versione personalizzata del dolce, cioè con la possibilità di invertire e/o aggiungere ingredienti o cambiare la presentazione in base al tuo gusto ed estro
- o Invia all'email info@artandpastry.com una foto del risultato, insieme al tuo nome e i dettagli della ricetta che hai ricreato
- o Poi... sulla pagina facebook di Art&Pastry verranno pubblicate le foto pervenute: l'autore del dolce che riceverà più "mi piace" sarà ospite a uno dei nostri laboratori durante il festival!

C'è tempo fino al 20 novembre!!! Forza dunque, fatevi ispirare e mettetevi all'opera!

Ricetta "Dolce Abbraccio" by Sonia Balacchi

1. Mousse al cioccolato fondente 72%

95g crema inglese (per 195g: 135g latte, 40g tuorli, 20g zucchero) - 85g cioccolato fondente 72% - 126g panna fresca montana

Procedimento

Per la crema inglese, scaldare il latte e versarlo sui tuorli sbattuti con lo zucchero. Portare la crema a 82° C e versarla sul cioccolato. Emulsionare fino ad ottenere un composto setoso e lucido. Quando il composto si sarà intiepidito incorporare la panna montana.

2. Vellutata di mandorla, limone e vaniglia

75g panna fresca - 15g polvere di mandorla - 115g zucchero - 10g gelatina - 1 scorza di limone - 1 vaniglia Tahiti - 365g panna fresca montata

Procedimento

Mescolare la panna con la polvere di mandorla, lo zucchero e gli aromi. Reidratare la gelatina e scioglierla nel composto, filtrare. Quando si sarà intiepidito incorporare la panna montata.

3. Crumble alla mandorla

20g burro - 20g zucchero - 20g polvere di mandorla - 20g farina - 1/2 vaniglia - 1/2 scorza di limone

Procedimento :

Impastare tutti gli ingredienti quel tanto che basta per avere un composto omogeneo ma sbriciolato. Disporre su teglia con carta da forno e informare a 160° (il tempo è in relazione al tipo di forno). Il crumble deve assumere un color nocciola uniforme.

4. Montaggio:

- a) Riempire per 1/3 il bicchiere con la mousse
- b) Lasciare strutturare in frigo per il tempo necessario.
- c) Sovrapporre un disco di pan di spagna del diametro del bicchiere scelto, le amarene sciroppate e un altro disco di pan di spagna.
- d) Riempire con la vellutata di mandorla, limone e vaniglia
- e) Lasciare strutturare in frigo per il tempo necessario
- f) Decorare con il crumble e a piacere con riccioli di cioccolato