

# Hangar 78



di Luca Bernardini

## Dacquoise al cacao

### Ingredienti

Albumi	350 gr
Zucchero	120 gr
Farina di mandorle	200 gr
Cacao	40 gr
Zucchero a velo	240 gr

### Procedimento

Setacciare farina di mandorle, cacao e zucchero a velo, unire ad albumi e zucchero precedentemente montati, stendere e infornare. Cottura: 13 minuti a 170°C, valvola chiusa, velocità 2. Una volta sfornato raffreddare, smodellare dal tappeto di silicone Fiberglass e spolverare con zucchero a velo.

# Sacher in the Square





## Mousse ghiacciata all'albicocca



Polpa di albicocca	140 gr
Meringa italiana	250 gr
Panna montata	610 gr



### *Procedimento*

*Preparare la meringa italiana e aggiungere la polpa di albicocche. Amalgamare bene e infine aggiungere la panna semimontata.* ▶



# Sacher in the Square



## Confettura di albicocche

Polpa di albicocca	650 gr
Sciroppo di glucosio	100 gr
Zucchero	250 gr
Pectina	10 gr
Succo di limone	50 gr



### *Procedimento*

*Unire la pectina allo zucchero, mixare con la polpa e cuocere tutto a 55° Brix.*



### Parfait al cioccolato e Gruè di cacao

Massa di cacao Uganda	130 gr
Panna fresca	130 gr
Pate à bombe	320 gr
Panna montata	420 gr

#### Procedimento

*Realizzare una ganache con la massa di cacao e la panna, quindi unire alla pate à bombe e infine alleggerire il tutto con la panna semimontata.*



### Pate à bombe

Acqua	100 gr
Zucchero	500 gr
Tuorlo d'uovo	360 gr
Destrosio	40 gr

#### Procedimento

*In una pentola cuocere a 121°C l'acqua e lo zucchero. Contemporaneamente montare i tuorli d'uovo.*

*Versare a filo lo sciroppo nei tuorli, continuando a montare fino a completo raffreddamento. Abbatte a +4°C prima di utilizzare.*

### Glassa al cacao

Acqua	150 gr
Zucchero	300 gr
Glucosio 40DE	300 gr
Latte condensato	200 gr
Gelatina alimentare	20 gr
Copertura fondente	300 gr

#### Procedimento

*Portare a 104°C acqua, zucchero, glucosio e latte condensato.*

*Unire la gelatina reidratata e infine emulsionare con il cioccolato fondente.*



# PERA & FICO<sup>115</sup>

100% "Frutta" Italiana!



**silikomart**<sup>®</sup>  
professional

**top white**  
SILICONE

REGISTERED DESIGN

[professional.silikomart.com](http://professional.silikomart.com)

100%  
PRODOTTO  
ITALIANO  
→ IDEATO  
→ PRODOTTO  
→ CONFEZIONATO  
IN ITALIA



## Sacher in the Square



### Montaggio

*Colare nello stampo Tortaflex (135x135 h 40) di Silikomart uno strato di mousse ghiacciata all'albicocca, quindi abbattere. Successivamente ricoprire il precedente strato con un secondo strato sottile di confettura all'albicocca. Riempire lo stampo Square Sphere, sempre di Silikomart (di-*

*sponibile anche in versione monoporzione), con il parfait al cioccolato fino a circa 2/3, quindi inserire la prima preparazione ben congelata, chiudere con la dacquoise e abbattere. Smodellare, glassare con la glassa al cioccolato, decorare con quadrati di sablè e foglia oro.*

□