

Hangar 78

Il gioco





Dacquoise alle nocciole

Ingredienti

Albumi	350 gr
Zucchero	120 gr
Farina di nocciole	240 gr
Zucchero a velo	240 gr

Procedimento

Setacciare farina di nocciole e zucchero a velo, quindi 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.



AMORE ORIGAMI⁶⁰⁰

Le mille sfaccettature dell'amore.



silikomart[®]
professional

top white
SILICONE

REGISTERED DESIGN

professional.silikomart.com

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



Il Gioco



Streusel al muscovado

Farina di mandorle	200 gr
Farina frolla	200 gr
Burro 82% m.g.	180 gr
Zucchero	100 gr
Muscovado	100 gr
Sale	5 gr
Bacca di vaniglia	1/2

Procedimento

Con la foglia unire al burro precedentemente portato a 25°C gli zuccheri e la polpa della vaniglia, poi in successione aggiungere le polveri restanti. Dopo aver realizzato una granella, conservare in frigo per 4/5 ore. Cuocere in forno ventilato a 170°C per 8 minuti, valvola aperta.

Parfait di nocciole e streusel al muscovado

Pasta di nocciola	200 gr
Pate à bombe	100 gr
Panna montata	700 gr

Procedimento

Unire la pasta di nocciole alla pate à bombe gradualmente, mantenendo il composto ben areato, successivamente aggiungere la panna montata e per finire lo streusel.

Parfait al caramello

Mou caramel	120 gr
Pate à bombe	250 gr
Panna	630 gr

Procedimento

Unire la pate à bombe con il mou caramel, quindi alleggerire il tutto con la panna montata.





Patè a 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 sui tuorli, continuando a montare fino a completo raffreddamento. Abbatere a +4°C prima di utilizzare.

Glassa Rossa

Acqua	150 gr
Zucchero	300 gr
Glucosio 40DE	300 gr
Latte condensato	200 gr
Gelatina alimentare	20 gr
Cioccolato bianco	300 gr
Colorante rosso idrosolubile	1 gr

Procedimento

Portare a 104°C acqua, zucchero, glucosio e latte condensato. Unire la gelatina reidratata e infine emulsionare con il cioccolato bianco e il colore rosso.



Mou Caramel

Sciroppo di glucosio/fruttosio	100 gr
Zucchero	400 gr
Panna	320 gr
Vaniglia	1/4
Sale	5 gr

Procedimento

Cuocere lo sciroppo di glucosio/fruttosio con lo zucchero. Dopo aver realizzato un caramello decuocere con la panna precedentemente bollita con la vaniglia, infine aggiungere il sale e continuare a emulsionare fino al completo raffreddamento. □