



FUSTO MILANO -Orelys

2019

Ricetta calcolata per:

3 Ø 160 mm = 5000 g

Biscotto Financier Pecan

177 g	22,90 %	Albume d'uova
181 g	23,36 %	Zucchero a velo
170 g	21,99 %	Burro Latteria ElleetVire
156 g	20,15 %	Noci Pecan
57 g	7,33 %	Farina Primitiva tipo 1 "100"
25 g	3,21 %	Cream Sucre
7 g	0,92 %	Lievito chimico
1 g	0,15 %	Sale Marino Fino

700,0 g **Peso totale**

procedimento:

Pesare tutti gli ingredienti separatamente.
In una taglierina di dimensioni adeguate, ridurre i seguenti ingredienti in polvere: Noce pecan, zucchero, farina, lievito e sale.
Mescolare gli albumi, invertire lo zucchero e lasciarlo reidratare a bassa velocità.
In una casseruola, scalda il burro a 45/50 ° C, aggiungilo agli altri ingredienti del mixer.
Ottimizza la struttura. Lasciare riposare in frigorifero mezz'ora prima di cuocere.
Cottura quattro ciandoli a convezione a 170 ° C 12/14 minuti

Namelaka Orelys e Liquerizia

201 g	20,11 %	Latte Intero Uht
10 g	0,96 %	Sciroppo di glucosio 60 De
4,8 g	0,48 %	Gelatina in polvere 220 bloom
24 g	2,39 %	Acqua
359 g	35,92 %	Copertura Orelys 35%
393 g	39,27 %	Panna Execellance 35% M.G.
8,6 g	0,86 %	Liquerizia in polvere caramellata

1000,0 g **Peso totale**

Procedimento:

Pesare separatamente tutti gli ingredienti.
Reidratare la gelatina nell'acqua fredda.
In una casseruola da 1 L, portare a bollore il latte, il glucosio e sciogliervi la gelatina girando continuamente.
Con l'aiuto del micro onde sciogliere il cioccolato a 40°C, aggiungervi la liquerizia in polvere
Versare una piccola parte del liquido sul cioccolato e frizionare energeticamente.
Ripetere l'operazione sino ad ottenere una consistenza liscia a brillante indice di un'emulsione ben riuscita.

Controllare la temperatura deve essere sempre sopra i 35°C (punto di fusione del BKKO).

Mixare per affinare la struttura ed unirvi la panna fredda liquida. mixare nuovamente facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria. Far cristallizzare in un contenitore coperto a contatto in frigorifero a +4°C per almeno 6 ore.

Composta di Lamponi base pectina NH

348 g	53,22 %	amarene Congelati
123 g	18,85 %	Polpa di lampone
29 g	4,43 %	Sciroppo di glucosio 60 De
87 g	13,30 %	Zucchero Cristallo
8,7 g	1,33 %	Pectina NH
58 g	8,87 %	Succo di frutta della passione

600,0 g **Peso totale**

Procedimento:

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Miscelare bene la pectina con lo zucchero. In una casseruola portare scaldare le polpe di frutta con il glucosio, unirvi il composto zucchero e pectina, poi portare a bollore. Unire la Frutta e riportare a bollore. Raffreddare e conservare in frigorifero.

Pecan Caramellate in forno

444 g	45,45 %	Acqua
333 g	34,09 %	Zucchero Cristallo
200 g	20,45 %	Noci Pecan

200,0 g **Peso totale**

Preparazione:

1. Pesare rigorosamente tutti gli ingredienti.
2. In una casseruola di giuste dimensioni portare a bollore l'acqua in seguito unirvi lo zucchero e diluirlo correttamente.
3. Quando lo sciroppo avrà raggiunto il bollore far cuocere la frutta secca per 20 minuti.
4. Scolarla disporla su silpait e farla caramellare in forno per 12 minuti a 165°/170°C.
5. Dovrà risultare con un colore dorato e croccante.

Mousse al muscovado

210 g	20,36 %	Latte Intero Uht
59 g	5,70 %	Latte scremato in polvere
168 g	16,29 %	Zucchero Muscovado
6,7 g	0,65 %	Gelatina in polvere 220 bloom
34 g	3,26 %	Acqua per la gelatina
134 g	13,03 %	Burro di cacao
419 g	40,72 %	Panna Execellance 35% M.G.

900,0 g **Peso totale**

Procedimento:

Pesare separatamente tutti gli ingredienti. Far reidratare la gelatina con l'acqua fredda. In una planetaria di giusta capienza montare la panna a velocità costante, fino ad arrivare al massimo del suo volume.

La panna dovrà risultare leggera, brillante e areata, tecnica chiamata a "becco d'uccello". Riporla in frigorifero a temperatura positiva per 10 minuti.

In una casseruola da 1 L, portare a bollore il latte, unirvi il latte in polvere e lo zucchero muscovado, sciogliervi la gelatina girando continuamente. Con l'aiuto del micro onde sciogliere il burro di cacao a 35°C.

Versare una piccola parte del liquido sul burro

di cacao e frizionare energeticamente.
Ripetere l'operazione sino ad ottenere una consistenza liscia a brillante indice di un'emulsione ben riuscita.
Controllare la temperatura deve essere sempre sopra i 35°C (punto di fusione del BKKO).
Mixare per affinare la struttura.
Controllare che il composto sia ra i 38/40°C, in base alle quantità, unirlo alla panna montata in precedenza.
Utilizzare direttamente.

Orelys 2019

700 g	13,46 %	Biscotto Financier Pecan
1000 g	19,23 %	Namelaka Orelys e Liquerizia
600 g	11,54 %	Composta di Lamponi base pectina NH
200 g	3,85 %	Pecan Caramellate in forno
900 g	17,31 %	Mousse al muscovado
1200 g	23,08 %	Glassa al cioccolato Orelys
5200,0 g		Peso totale

Cottura:

1. Cuocere il biscotto financier in un quadro 40x30 per 9 minuti in forno a 165°C.

Montaggio

1. Colare sul biscotto la namelaka orelys circa 700 g. congelare immediatamente.
2. Spolverare la superficie di noci Pecan tritate e calibrate
3. Colare la composta di lampone e amarene . Congelare.
4. Confezionare la mousse come di consueto e colare 38 g a stampo, in seguito inserire l'inserimento e abbattere.

Finitura

1. Scaldare la glassa tra i 30/31°C e mixare in una caraffa, facendo attenzione a non inglobare bolle d'aria.
2. Sformare i dolci dagli appositi stampi e porli su griglia congelata, glassare e passare una spatola a gomito per togliere l'eccedenza di glassa.
3. Aspettare qualche secondo e in seguito pulire i bordi.

Decorazione

1. Terminare la decorazione con delle placchette di cioccolato
2. Dressare la panna leggera montata con una sacca da pasticceria munita di bocchetta del 8 mm liscia.
3. Rifinire con l'oro

Conservazione in laboratorio

Quando le monoporzioni sono ben abbattute, toglierle dagli stampi e porle in abbattitore ancora 10 minuti. In seguito adagiarli in un contenitore di plastica stando attenti a non rovinare i bordi la forma e chiudere con coperchio ermetico. Conservare in scatola chiusa ermeticamente per ritardare una possibile disidratazione. Conservare al massimo 8-10 settimane

Ultimo aggiornamento: 05/03/2019