

Australie

Couleurs, soleil, mer, Ayers Rock et beaucoup d'aventures



Finale Romande et Tessinoise des Jeunes Confiseurs
Septembre 2016

Australie

Couleurs, soleil, mer, Ayers Rock et beaucoup d'aventures

Je n'ai jamais visité l'Australie (malheureusement), mais d'après ce qu'on dit et d'après les recherches que j'ai conduit pour ce concours, on peut sûrement conclure que c'est une terre merveilleuse. Les couleurs incroyables de la nature et du désert, des plages, de l'eau et des couchers de soleil. Les animaux, les villes grandioses, les aborigènes et leur ancienne culture, l'art merveilleux et riche de couleur, la sensation de liberté que l'on vit entouré par l'énormité des espaces. En bref, une terre incroyable.

Mais du point de vue gastronomique?



J'ai fait des recherches et j'ai écrit aussi à un pâtissier australien que je suis sur YouTube pour recevoir des confirmations et, en effet, j'ai découvert qu'il n'existe pas une grande variété de desserts typiques locaux. Par contre, il existe des spécialités plutôt célèbres, comme la barre de chocolat Cherry Ripe avec le remplissage de noix de coco et de cerise, le dessert Pesca Melba, la tarte Pavlova, les Lamingtons, etc.

Enfin, j'ai aussi découvert que les fameuses noix de Macadamia viennent de l'Australie. J'ai décidé donc d'utiliser ces éléments afin de créer des produits qui puissent rappeler le magnifique Pays.

Ça va sans dire, il faudrait visiter l'Australie en personne pour comprendre!

GANACHE YUZU

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	
Peso finale	955 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
125 g		Zucchero	
300 g		Panna intera (35% di grasso)	X
500 g		Copertura bianca (Callebaut)	
30 g		Polpa di Yuzu (Boiron)	

Procedimento

CCP

- In un pentolino di rame sciogliere lo zucchero a caramello.
- Nel frattempo riscaldare la panna e versarla nel caramello quando sarà ben colorato ma non scuro!
- Versare tutto sulla copertura bianca in una bacinella disinfettata.
- Aggiungere la polpa di yuzu e mixare per 3 minuti.
- Coprire con pellicola a contatto e raffreddare a temperatura ambiente.

MACARON

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	40 pezzi circa
Massa di un pezzo	25 g
Peso finale	1'120 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
300 g		Zucchero a velo	
300 g		Farina di mandorle	
110 g		Albumi freschi	X
300 g		Zucchero cristallino	
75 g		Acqua	
110 g		Albumi freschi	X
q.b.		Colorante rosso	

Procedimento

CCP

- Preparare gli albumi freschi e farli riposare almeno 30 minuti. - Preparare una padella con carta silicone. - Mischiare zucchero a velo e farina di mandorle, setacciare e aggiungere la prima parte di albumi. - Cuocere lo zucchero con l'acqua fino a 119°C e versare sulla seconda parte di albumi messa a montare (meringaggio italiano) - Aggiungi il meringaggio ed il colorante alla massa di mandorle preparata in precedenza e mischiare bene finché la massa, ricadendo su stessa, "scompare" nella massa stessa in circa 10 secondi. - Cuocere (forno in alto), raffreddare e farcire con ripieni a piacere.	
--	--

Altri dati di cottura

Temperatura	140 °C
Tempo di cottura	15 minuti
Aria / Tiraggio	Aperta

MACARON YUZU

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	25 pezzi
Massa di un pezzo	Circa 30 g
Peso finale	750 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
	50	Macaron (gusci)	
300 g		Ganache Yuzu	X

Procedimento

Procedimento	CCP
• Riempire i gusci dei macaron con la ganache allo yuzu. • Mettere in frigorifero. • Decorare.	

BISCOTTO AL COCCO

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	1,09 pezzi
Massa di un pezzo	1'400 g
Peso finale	1'530 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
250 g		Tuorli	X
200 g		Zucchero	
250 g		Albume	X
200 g		Zucchero	
220 g		Farina	
50 g		Amido di frumento	
100 g		Burro liquido	X
260 g		Cocco grattugiato	

Procedimento

CCP

- Montare l'albume con una parte di zucchero, quando montato aggiungere anche il resto. - Montare a parte i tuorli con lo zucchero. - Setacciare la farina con l'amido, sciogliere il burro (non caldo!) e pesare il cocco. - Quando è tutto pronto, unire il tuorlo montato all'albume, aggiungere a pioggia farina e amido setacciati, il burro sciolto ed infine il cocco. - Versare all'interno di un quadro della grandezza desiderata. - Cuocere nel forno centrale modalità 1. - Quando è pronto capovolgerlo su una padella calda e far raffreddare.	
--	--

Altri dati di cottura

Temperatura	200 °C
Tempo di cottura	25 minuti
Aria / Tiraggio	Aperta

GELATINA AL LAMPONE

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	
Peso finale	1042 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
400 g		Polpa di lampone Boiron	
32 g		Zucchero	
8 g		Pectina	
100 g		Acqua	
408 g		Zucchero	
96 g		Sciroppo di glucosio	
3 g		Acido citrico	
3 g		Acqua	

Procedimento

CCP

Nel pentolino piccolo dell'induzione aggiungere tutti gli ingredienti e cuocere a 105,5°C sempre mescolando delicatamente, versare in una bacinella disinfettata e raffreddare.	X
---	---

MIGNON LAMPONE

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	25 pezzi
Massa di un pezzo	25 g
Peso finale	Circa 625 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
	25	Fondi in pasta biscottino	
	25	Dischetti di biscotto al cocco	
100 g		Gelatina di lampone	
300 g		Mousse Chocco-Lampone	X
q.b.		Cocco rapé	

Procedimento

Procedimento	CCP
- Spalmare su ogni fondino un leggero strato di mousse ed appoggiarvi sopra il dischetto di biscotto morbido al cocco. - Ricoprire tutto di gelatina al lampone e rotolare nel cocco rapé. - Versare le mousse all'interno di una forma di semisfera in silicone e congelare. - Sformare la mousse ed appoggiarla sopra ogni mignon. - Decorare.	

MOUSSE CHOCCO-LAMPONE

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	
Peso finale	795 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
75 g		Panna intera (35% di grasso)	X
60 g		Sciroppo di glucosio	
120 g		Polpa di lampone (Boiron)	
270 g		Copertura Caraibe (Valrhona)	
270 g		Panna intera (35% di grasso) montata	X

Procedimento

CCP

- Far bollire panna, glucosio, e polpa di lampone. - Versare sulla copertura in una bacinella disinfettata e mischiare bene. - Coprire con pellicola a contatto e lasciare raffreddare (a temperatura ambiente). - Aggiungere la panna montata e mischiare bene.	
---	--

PASTA BISCOTTINI BIANCA

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	
Peso finale	3'770 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
1'200 g		Burro	X
600 g		Zucchero	
150 g		Uova	X
20 g		Limone rapé	
1'800 g		Farina	

Procedimento

CCP

• Montare burro e zucchero. • Pesare le uova e aggiungerci il limone rapé. • Aggiungere poco per volta le uova con il limone al burro montato e scaldare la massa se necessario (massa ben montata e non grenita!). • Quando ben montata aggiungere la farina, girare in prima marcia finché è stata tutta incorporata e poi fermarsi. • Versare su una padella e raffreddare.	
--	--

BISCOTTO MORBIDO AL CIOCCOLATO AL LATTE

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	
Peso finale	910 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
200 g		Burro morbido	X
110 g		Zucchero	
120 g		Zucchero di canna	
180 g		Uova	X
110 g		Farina	
	1 pizzico	Sale	
190 g		Copertura al latte (Callebaut)	

Procedimento

CCP

- Montare il burro con i due tipi di zucchero. - Aggiungere gradatamente le uova (a temperatura ambiente) e continuare a montare. - Fermare la macchina, aggiungere la farina ed il sale e mischiare brevemente. - Sciogliere il cioccolato al latte ed aggiungere alla massa quando avrà raggiunto la temperatura ambiente. - Dressare in un anello di 18 cm di diametro ed in un quadro di 36 x 8 cm. - Cuocere ed in seguito raffreddare e tagliare delle dimensioni desiderate.	
--	--

Altri dati di cottura

Temperatura	160 °C
Tempo di cottura	40 minuti
Aria / Tiraggio	Aperta

SPECIALITÀ COCOS

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	30 g
Peso finale	



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
800 g		Gianduia al cocco	X
	4	Bastoncini di meringa al cocco	
400 g		Copertura nera (Callebaut) per traspare	

Procedimento

CCP

- Spennellare le forme prescelte con un velo di copertura nera temperata. - Riempire per metà con il gianduia al cocco, inserire un bastoncino di meringa al cocco e riempire fino alla fine della forma —> mettere in frigorifero a rassodare. - Creare un piccolo fondino di cioccolato e riporre in frigorifero finché si potrà estrarre le stecche della forma. - Tagliare la stecca della dimensione desiderata, trappare ogni pezzo con copertura nera temperata e decorare.	
--	--

Descrizione

CCP

Cette spécialité au chocolat nécessite de beaucoup de coco, l'ingrédient qu'on utilise abondamment dans la pâtisserie australienne. J'aime le coco parce qu'il rend le produit crémeux et croustillant en même temps, en ajoutant une agréable touche d'exotique.	
---	--

GIANDUJA COCCO

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	
Peso finale	800 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
250 g		Cocco grattugiato	
250 g		Zucchero a velo	
100 g		Burro di cacao	X
200 g		Copertura bianca (temperata)	

Procedimento

CCP

- Mischiare il cocco con lo zucchero e passare alla raffinatrice per ottenere una massa molto fine. - Aggiungere la copertura bianca temperata e il burro di cacao (non caldo). - Conservare al fresco.	
---	--

COCOS

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	
Peso finale	555 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
70 g		Albume	X
35 g		Zucchero	
250 g		Zucchero	
50 g		Acqua	
150 g		Cocco rapé	

Procedimento

CCP

- Montare albume con la prima parte di zucchero. - A parte, scaldare lo zucchero con l'acqua fino a 88°R, in seguito versare lentamente negli albumi montati e continuare a montare per 1 minuto. - Aggiungere il cocco mischiando a mano e dressare su padella con carta siliconata della forma prescelta. - Cuocere	
--	--

Altri dati di cottura

Temperatura	150 °C
Tempo di cottura	20 minuti
Aria / Tiraggio	Aperta

CREMA BAVARESE

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	
Peso finale	750 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
500 g		Latte	X
200 g		Zucchero	
	8	Tuorli	X
	8	Fogli di gelatina	

Procedimento

Procedimento	CCP
- Pulire una bacinella di rame con sale e limone, pesare il latte con lo zucchero al suo interno e mettere a bollire. - Mettere in ammollo in acqua fredda i fogli di gelatina. - Separare le uova e mettere i tuorli in una piccola bacinella. - Disinfettare un'altra bacinella e preparare anche un setaccio al suo interno. - Quando il latte sfiora il bollore, metterne una parte insieme ai tuorli, mischiare e rimettere tutto sul fuoco. - Girare la crema con un mestolo e verificare con un termometro che la temperatura arrivi a 82°C. - Versare la crema nella bacinella disinfettata attraverso il setaccio, strizzare la gelatina e aggiungerla alla crema, mischiare fino a quando sarà completamente sciolta. - Coprire con pellicola trasparente a contatto e mettere in frigorifero.	X X

DARK CHERRY

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	10 g
Peso finale	



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
500 g		Polpa di ciliegia (Boiron)	
100 g		Acqua	
450 g		Zucchero	
20 g		Pectina	
2,5 g		Acido citrico	
q.b.		Acqua	
200 g		Copertura nera Caraibe (Valrhona)	
100 g		Panna (35% di grasso)	X

Procedimento

CCP

• Disciogliere l'acido citrico in un cucchiaino d'acqua. • Mettere a bollire la polpa, l'acqua, lo zucchero, la miscela di pectina e l'acido citrico nel pentolino piccolo dell'induzione. • Cuocere a 105°C. • Mescolare brevemente e colare nelle forme desiderate riempiendole per metà. • Bollire la panna e versarla sulla copertura, mixare per 3 minuti ed infine colare nelle forme sopra la gelatina (già solidificata). • Trappare in copertura nera e decorare.	X
---	---

Descrizione

Ce chocolat a un remplissage doux et en même temps aigre, souple et crémeux. Il contient la cerise, le fruit qui vient amplement utilisé en Australie, surtout pour la production des célèbres barre au chocolat Cherry Ripe. C'est pour cette raison que j'ai décidé de l'utiliser pour ma recette.	
---	--

MARZAPANE CHERRY-MACADAMIA

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	10 g
Peso finale	



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
600 g		Zucchero	
135 g		Acqua	
300 g		Noci di Macadamia tritate	
80 g		Mandorle bianche tritate	
70 g		Maraschino (28% vol.)	
50 g		Ciliegie candite tritate	
400 g		Copertura nera (Callebaut) per trappare	

Procedimento

CCP

- In una bacinella di rame pulita (togliere verde rame), cuocere lo zucchero e l'acqua a 88°R. - A questo punto aggiungere noci e mandorle tritate. - Girare fino a che la massa cristallizza e poi deporre su una placca e fare intiepidire. - Passare la massa alla raffinatrice fino a che la massa sarà molto fine, in seguito aggiungere le ciliegie e impastare a mano sul tavolo disinfettato aggiungendo il Maraschino di tanto in tanto. - Mixare tutto, coprire con plastica alimentare e far riposare. - Stendere il marzapane, stampare della forma desiderata e trappare con copertura nera. - Decorare.	X X
---	--------------------------------

Descrizione

CCP

J'ai réalisé ce chocolat en utilisant les noix de Macadamia, originaires de la région du Queensland, au nord-est de l'Australie. En plus, je les ai combinée avec les cerises, un fruit aussi beaucoup utilisé dans la pâtisserie australienne, en particulier pour les barres au chocolat et pour les gâteaux.	
---	--

SOUVENIR AL COINTREAU



Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	10 g
Peso finale	



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
350 g		Zucchero	
350 g		Panna intera (35% di grasso)	X
10 g		Pasta d'arancia	
210 g		Mandorle grattugiate (tostate)	
30 g		Cointreau	
250 g		Panna intera (35% di grasso)	X
550 g		Copertura al latte (Callebaut)	

Procedimento

CCP

- Sciogliere lo zucchero a caramello e nel frattempo scaldare la panna. Quando lo zucchero avrà raggiunto un bel colore ambrato aggiungere la panna bollente e mischiare facendo attenzione a non bruciarsi. - Aggiungere la pasta d'arancia e le mandorle e lasciare raffreddare a temperatura ambiente e poi aggiungere il Cointreau. - Cuocere la ganache facendo bollire la panna e versandola sulla copertura al latte. Mixare per 3 minuti, coprire con pellicola alimentare a contatto e raffreddare a temperatura ambiente. - Colare le forme prescelte con copertura al latte ed in seguito riempirle per metà con il caramello al Cointreau e il resto con la ganache. Chiudere le forme, raffreddarle, sformare i cioccolatini e decorare a piacere.	X
--	---

Descrizione

CCP

Chocolat renfermant un coeur doux et crémeux, aromatisé au Cointreau.	
---	--

TRUFFE AL COCCO

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	10 g
Peso finale	



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
135 g		Polpa di cocco (Boiron)	X
25 g		Sorbitolo	
420 g		Copertura bianca (Callebaut)	
60 g		Burro cacao	X
25 g		Burro	X
		1 Holkugeln 26 mm Weiss	
500 g		Copertura bianca (Callebaut) per trampare	

Procedimento

CCP

- In un pentolino, far bollire la polpa di cocco insieme a sorbitolo, burro cacao e burro. - Quando bolle, versare sulla copertura in due volte (messa in una bacinella disinfettata) e mixare per 3 minuti. - Quando raggiungerà la temperatura ambiente, riempire le forme cave e far riposare una notte. - Chiudere le truffes, trapparle e decorarle.	
--	--

Descrizione

CCP

J'ai choisi de créer la truffe remplie d'une ganache au coco, pour rappeler certains produits australiens contenant le coco. Je pense que le gout du coco peut rappeler l'image d'une plage ensoleillée.	
--	--

VASETTO CROCCANTE

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	Circa 10 g
Peso finale	



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
300 g		Noci di Macadamia (tostate)	
300 g		Zucchero	
100 g		Panna intera (35% di grasso)	X
100 g		Copertura al latte (Callebaut)	
100 g		Copertura nera (Callebaut)	
1 g		Acido sorbico	
30 g		Acqua bollente	
400 g		Copertura nera (Callebaut) per trappare	

Procedimento

CCP

- Sciogliere lo zucchero a caramello, aggiungere le noci, mischiare e versare su una padella a raffreddare. Tenere da parte circa 50 g ed il resto raffinarlo finché la massa sarà bel liscia e cremosa.
- Tritare finemente i 50 g di noci caramellate e aggiungerli alla massa.
- Riempire i vasetti prescelti per metà con la massa pralinata alle noci di macadamia.
- Cuocere la ganache facendo bollire la panna e l'acido sorbico dissolto in acqua e versare sulle coperture messe in una bacinella disinfettata.
- Mixare per 3 minuti, e quando a temperatura ambiente, riempire i vasetti fino in cima.
- Trappare con copertura nera e decorare.

Descrizione

CCP

J'ai choisi de créer ce chocolat parce que j'aime la combinaison de deux remplissages, l'un croustillant et l'autre crémeux. J'utilise les noix de Macadamia, célèbres en Australie, originaires de la région du Queensland.

CREMOSO FELCOR

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	
Peso finale	440 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
150 g		Panna intera (35% di grasso)	X
70 g		Latte	X
50 g		Zucchero	
50 g		Tuorlo	X
120 g		Copertura Felcor (Felchlin)	
	2	Fogli di gelatina	

Procedimento

Procedimento	CCP
• Ammorbidire la gelatina in acqua fredda. • Far bollire panna, latte e zucchero. • Quando sono caldi, versarne una parte sui tuorli, mischiare bene e rimettere sul fuoco per raggiungere 82°C. • Versare poi attraverso un colino direttamente sulla copertura in una bacinella. • Aggiungere la gelatina ammorbidita in acqua fredda, mischiare bene e versare direttamente nelle forme prescelte.	X

GELATINA ALLA CILIEGIA

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	
Peso finale	390 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
300 g		Polpa di ciliegia (Boiron)	
90 g		Zucchero	
	1,5	Fogli di gelatina	

Procedimento

Procedimento	CCP
• Mettere la gelatina in acqua fredda ad ammorbidire. • Mischiare la polpa di ciliegia con lo zucchero. • Sciogliere la gelatina con una parte di polpa e zucchero ed unirla al composto. • Mischiare bene e versare nelle forme prescelte	

GLASSA AL COCCO

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	
Peso finale	1'252 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
240 g		Panna	X
165 g		Polpa di Cocco Boiron	
165 g		Latte	X
300 g		Zucchero	
100 g		Sciroppo di glucosio	
210 g		Copertura bianca	
10 g	5	Fogli di gelatina	
50 g		Acqua	
q.b.		Colorante Bianco Spagna	

Procedimento

CCP

- In un pentolino ad induzione bollire panna, polpa di cocco, il latte, lo zucchero e sciroppo di glucosio. - Versare sulla copertura (in una bacinella disinfettata) e mixare per 1 minuto. - Mettere in ammollo i fogli di gelatina nell'acqua e poi scioglierli con una parte di glassa, poi rimettere tutto insieme e mixare per altri 3 minuti. - Aggiungere colorante a piacere e far raffreddare.	
---	--

MOUSSE AL COCCO

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	
Peso finale	1'660 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
500 g		Crema bavarese	X
600 g		Polpa di cocco (Boiron)	
500 g		Panna intera (35% di grasso) montata	X
60 g		Cocco grattugiato	
	4	Fogli di gelatina	

Procedimento

CCP

• Mettere i fogli di gelatina in acqua fredda per farli ammorbidire. • Mischiare la crema bavarese insieme alla polpa di cocco, prelevarne una parte, aggiungerci la gelatina ammorbidita e sciogliere tutto sul fuoco. • Aggiungere questa gelatina al composto di bavarese e polpa di cocco ed infine aggiungere la panna montata	
---	--

PASTA BISCOTTINI BIANCA

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	
Peso finale	3'770 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
1'200 g		Burro	X
600 g		Zucchero	
150 g		Uova	X
20 g		Limone rapé	
1'800 g		Farina	

Procedimento

CCP

• Montare burro e zucchero. • Pesare le uova e aggiungerci il limone rapé. • Aggiungere poco per volta le uova con il limone al burro montato e scaldare la massa se necessario (massa ben montata e non grenita!). • Quando ben montata aggiungere la farina, girare in prima marcia finché è stata tutta incorporata e poi fermarsi. • Versare su una padella e raffreddare.	
--	--

PESCHE CAMELLATE

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	
Massa di un pezzo	
Peso finale	465 g



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
	2	Pesche	
200 g		Zucchero	
65 g		Panna intera (35% di grasso)	

Procedimento

CCP

• Tagliare le pesche a pezzettini. • In un pentolino di rame, sciogliere lo zucchero a caramello e poi aggiungere la panna calda. • Mischiare attentamente senza bruciarsi ed aggiungere i pezzettini di pesca. • Cuocere le pesche nel caramello finché saranno morbide. • Versare le pesche nelle forme prescelte.	
--	--

TORTA AUSTRALIA + MONOPORZIONE

Note sulla ricetta

Azienda	Ricigliano
Rendimento	1 Torta da 20 cm e 10 monoporzioni
Massa di un pezzo	
Peso finale	



Massa	Pezzi	Ingredienti	CCP
	1	Disco di pasta biscottino di 16 cm di diametro	
	1	Rettangolo di pasta biscottino di 36 x 8 cm	
	1	Disco di biscotto morbido di 16 cm di diametro	
	1	Rettangolo di biscotto morbido di 36 x 6 cm	
q.b.		Sciroppo al Kirsch	
200 g		Pesche caramellate	
440 g		Cremoso Felcor	
390 g		Gelatina di ciliegia	
1'660 g		Mousse al cocco	
1'300 g		Glassa al cocco	

Procedimento

CCP

- Posizionare il disco di pasta biscottino all'interno di un anello di 16 x 4 cm rivestito con banda di acetato e far era stessa cosa con il rettangolo di pasta biscottino all'interno della forma di 36 x 8 cm.
- Posiziona sopra la pasta biscottino un disco di biscotto morbido ed il rettangolo di 36 x 6 cm all'interno di un quadro preparato in precedenza (di 36 x 6 cm).
- Bagnare il biscotto morbido in entrambi i casi con sciroppo al kirsch e ricoprire con le pesche caramellate.
- Versare sopra le pesche il Cremoso Felcor e congelare.
- Quando sarà indurito, colare sopra la gelatina alla ciliegia e congelare nuovamente.
- Quando gli inserti saranno ben congelati estrarli dalle forme e posizzionarli all'interno di un anello di 20 cm e quelli rettangolari nella forma di 36 x 8 cm (forme rivestite con bande di acetato)
- Ricoprire tutto con la mousse al cocco e congelare.
- Sformare, glassare e decorare.

Descrizione

CCP

J'ai crée ce gâteau en cherchant d'assembler les élément qui rappellent les produit australiens. Le coco et la cerise rappellent la celebre barre au chocolat Cherry Ripe, tandis que la pêche rappelle le fameux dessert Pesca Melba, crée à Londres en l'honneur de la légendaire chanteuse d'opéra Nellie Melba.