



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

CHLOE

Composizione:

- Crema montata pesca e cassis
- Confettura di mirtillo
- Cake al limone e mirtilli

1

Ingredienti cake al limone e mirtilli:

g	150	<i>Farina integrale di grano tenero "Uniqua Viola" Molino Dallagiovanna</i>
g	250	<i>Farina tipo 1 "Uniqua Bianca" Molino Dallagiovanna</i>
g	450	Burro 82% m.g.
g	400	Zucchero semolato
g	5	Baccello di vaniglia
g	450	Zucchero invertito
g	3	Sale fino
g	310	Tuorli d'uovo
g	340	Uova intere
g	90	Polvere di mandorle
g	175	Fecola di patate
g	15	Lievito chimico
g	500	Mirtilli semicanditi
g	500	Limone semicandito
g	40	Pasta limone
n	3	Zeste di limone
g	2	Colorante viola idrosolubile

Procedimento:

Rendere il burro morbido (18°-20°C), mettere in planetaria con gli zuccheri, gli aromi e il sale, quindi montare leggermente con la frusta; unire poco alla volta le uova e i tuorli temperati (22°-24°) e, di seguito, la polvere di mandorle. Aggiungere a mano le farine e la fecola setacciate insieme con il lievito chimico. Inserire per ultima la frutta semicandita finemente tritata e il colorante. Cuocere a 165°C per circa 45 minuti.



MOLINO DALLAGIOVANNA

FARINE SUPERIORI, FARINE DA GRANO LAVATO

Ingredienti crema montata alla pesca e cassis:

g	280	Purea di pesca sanguigna
g	50	Sciroppo di glucosio
g	50	Tremolina
g	470	Cioccolato bianco
g	800	Panna 35% m.g.
g	330	Purea di pesca sanguigna
g	60	Polvere di cassis liofilizzato

2

Procedimento:

Riscaldare in microonde la prima parte di purea di pesca (280gr) a 85°C con lo sciroppo di glucosio e la tremolina. Versare poi la purea, il cioccolato tritato e sulla gelatina precedentemente reidratata. Emulsionare bene con un mixer e aggiungere a freddo la seconda parte di purea (330gr) insieme alla panna. Lasciar riposare per almeno 12 ore e all'occorrenza montare in planetaria con la frusta, dopo aver aggiunto la polvere di cassis liofilizzato.