

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

Cloud<sup>120</sup>



Ricetta - Recipe



Dinara Kasko

## SPANISH PAN DE SPAGNA

### Ingredienti

35 g latte  
25 g burro  
35 g farina  
25 g uova  
41 g tuorli  
63 g albumi  
30 g zucchero

### Procedimento

Mettere in un pentolino il burro e il latte e portare ad ebollizione. In una planetaria munita di gancio a foglia mescolare la farina quindi aggiungere il latte caldo. Aggiungere i tuorli e le uova uno alla volta. Montare gli albumi con lo zucchero. Unire le due masse. Infornare in una teglia 20 x 20 cm a 170°C per 15/17 minuti (finché non è pronto). Lasciare raffreddare. Ritagliare il pan di Spagna secondo la forma desiderata.

## CROCCANTE

### Ingredienti

110 g cioccolato bianco  
65 g royaltine  
20 g lamponi disidratati  
25 g olio di vinaccioli  
15 g polvere di yopogol

### Procedimento

Sciogliere il cioccolato bianco quindi unirlo agli altri ingredienti. Stendere uno strato sottile di croccante sul pan di Spagna. Capovolgere in modo che lo strato croccante risulti uniforme ed abbattere.

## CONFIT

### Ingredienti

400 g fragole  
5 g pectina NH  
25 g destrosio  
12 g succo di lime  
30 g glucosio

### Procedimento

Tagliare le fragole a pezzetti da 5 mm. In una casseruola mescolare le fragole a pezzetti, il glucosio e il succo di lime. Sempre mescolando aggiungere la pectina NH unita al destrosio. Portare la massa a bollire su fuoco basso, far bollire per un minuto. Stendere uno strato sottile di confit freddo sul pan di Spagna. Abbattere.

## MOUSSE

### Ingredienti

134 g formaggio spalmabile  
54 g albumi pastorizzati  
38 g zucchero  
0,1 g sale  
15 g latte  
3 g gelatina  
76 panna 33%

### Procedimento

Idratare la gelatina in acqua fredda. Portare il formaggio spalmabile a 20°C, mescolare con una spatola quindi aggiungere il latte caldo precedentemente unito alla gelatina sciolta. Mescolare bene il tutto con un frullatore ad immersione e lasciare raffreddare fino a 30°C. Montare gli albumi con lo zucchero. Mescolare metà degli albumi montati con la preparazione a base di formaggio spalmabile. Aggiungere infine la panna montata.

## GLASSA NEUTRA

### Ingredienti

220 g acqua  
186 g zucchero 1  
55 g glucosio  
7 g pectina NH  
31 g zucchero 2  
0,35 g acido citrico  
Colorante alimentare

### Procedimento

Portare l'acqua con lo zucchero 1 e il glucosio fino a 40°C. Sempre mescolando, aggiungere la pectina NH precedentemente unita allo zucchero 2. Aggiungere l'acido citrico. Portare a bollire e far bollire per 3-4 minuti. Lasciare raffreddare. Coprire con pellicola e lasciare riposare in frigorifero per diverse ore. Usare la glassa a 70/80°C con una pistola a spruzzo. E' possibile aggiungere alla massa il colorante alimentare che si preferisce. L'uso del colorante bianco farà risultare il colore più intenso. Se la glassa è troppo densa, aggiungere un po' d'acqua. Se la glassa è troppo liquida, aggiungere ancora un po' di pectina NH.

### Composizione

Coppare con un tagliapasta 4 x 4 cm l'inserito composto da 3 strati (croccante, pan di Spagna e confit). Riempire le cavità dello stampo Cloud<sup>120</sup> con la mousse quindi inserire gli inserti ghiacciati. Abbattere. Sfornare e spruzzare con la glassa neutra.



Discover the recipe  
in the other languages

## SPONGE CAKE

### Ingredienti

35 g milk  
25 g butter  
35 g flour  
25 g eggs  
41 g egg yolks  
63 g egg whites  
30 g sugar

### Procedure

Place butter and milk in a saucepan and bring it to a boil. In a stand mixer with a flat beater pour the flour, add the hot milk, and mix. Add yolks and eggs slowly. Whip egg whites with sugar. Mix two masses together. Bake the sponge at 170°C (338°F) for 15/17 minutes in a 20x20 cm frame (until it's ready). Let it cool down. Cut the sponge into your desired shape.

## CRUNCHY LAYER

### Ingredienti

110 g white chocolate  
65 g royaltine  
20 g raspberry crispy  
25 g grape seed oil  
15 g yopogol powder

### Procedure

Melt white chocolate and mix with the rest of ingredients. Spread a thin layer of the crunchy layer on the sponge cake. Reverse the sponge with the crispy layer down, so it is even then put in the blast chiller.

## CONFIT

### Ingredienti

400 g strawberry  
5 g pectin NH  
25 g dextrose  
12 g lime juice  
30 g glucose

### Procedure

Cut strawberries in pieces of 5 mm. Place strawberry pieces, glucose and lime juice in a saucepan. Constantly mixing, add pectin NH mixed with dextrose. Bring this mass to a boil on a slow fire and boil it for one minute. On top of the sponge pour the cold confit and spread a thin layer. Blast chill everything in a 20x20 cm frame.

## MOUSSE

### Ingredients

134 g cream cheese  
54 g pasteurized egg whites  
38 g sugar  
0,1 g salt  
15 g milk  
3 g gelatin  
76 g cream 33%

### Procedure

Soak gelatin in cold water. Heat cream cheese up to 20°C (68°F), stir it with a spatula, then add warm milk and melted gelatin to it; mix everything well with a hand blender and let it cool down to 30°C (86°F). Whip egg whites with sugar, weigh just half of whipped egg whites and mix it with the cheese mass. To this mass, add whipped cream and mix everything well.

## NEUTRAL GLAZE

### Ingredients

220 g water  
186 g sugar 1  
55 g glucose  
7 g pectin NH  
31 g sugar 2  
0,35 g citric acid  
Food coloring

### Procedure

Heat water with sugar 1 and glucose up to 40°C (104°F). Constantly stirring, add pectin NH that was previously mixed with sugar 2; add citric acid. Bring this mass to a boil and boil it for 3-4 minutes. Let it cool down. Cover it with plastic wrap and place it in the refrigerator for several hours. Use the glaze at 70 - 80°C (158-176°F) with a spray gun. You can add any food coloring to it. The use of white food coloring will make the colour look more intense. If the glaze is too dense, add a little bit of water. If the glaze is too liquid, add some more pectin NH.

### Assembly

Cut frozen part consisting of three layers (crunchy, sponge and confit) into the pieces 4x4 cm. Pour some mousse into the cavities of Cloud<sup>120</sup> moulds; place the frozen insert. Blast chill. Unmould and cover it with the neutral glaze.

*Pastry Chef Dinara Kasko*