



MY LADY

chef Basic level

BISCUIT

INGREDIENTS

IRCA GENOISE

uova intere

miele

PREPARATION

- 300g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10 minuti a media velocità.
360g Stendere su teglia (60x40) e cuocere a 200-210° per 6-8 minuti in forno statico.

COMPOSTA AL MANGO

INGREDIENTS

FRUTTIDOR MANGO

Lilly neutro

acqua

PREPARATION

- 200g Reidratare il Lilly Neutro con l'acqua tiepida miscelando con frusta.
50g Unire al Fruttidor e mescolare bene.
50g Versare nello stampo da inserto e abbattere in negativo.

BAVARESE AL SINFONIA BIANCO E LIME

INGREDIENTS

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

tuorli
zucchero semolato
latte intero
panna 35% m.g.
panna 35% m.g.
Lilly neutro
Zeste di lime

PREPARATION

225g Mescolare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e i 75gr di panna e 20g portare il tutto a 84° mescolando con una frusta.
12g Aggiungere il cioccolato bianco e il lime e mixare bene.
65g Montare i 225 gr di panna con il Lilly.
75g Incorporare la panna montata alla crema inglese al cioccolato in più riprese.
225g
35g
2

MOUSSE ALLE FRAGOLE

INGREDIENTS

LILLY FRAGOLA

latte intero
panna 35% m.g.

PREPARATION

75g Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta fino ad ottenere una 115g consistenza cremosa.
375g Versare sulla composta al mango e congelare.

Composizione finale

Coppate il biscuit utilizzando un anello di acciaio del diametro 14, quindi spalmare con l'aiuto di una spatola a gomito il Pralin Delicrisp Blanc e freddare .
Nel frattempo, preparare l'inserto stratificando la composta di mango e la mousse alle fragole, congelare bene.
Colare dunque la bavarese al cioccolato bianco in un anello di acciaio "tamburato" con pellicola per circa la metà dell'altezza.
Posizionare l'inserto al centro, continuare a versare altra bavarese fino quasi all'orlo dell'anello e infine chiudere con il biscuit lasciando il croccante in superficie.