



PALLINE

chef Basic level

CAKE AL CACAO

INGREDIENTS

IRCA GENOISE CHOC

uova intere - temperatura ambiente
burro 82% m.g. - cremoso

PREPARATION

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti.
300g Depositare la pasta montata negli stampi di silicone (PX036)
200g leggermente imburrati.
Cuocere in forno ventilato a 160°C per 15/20 minuti circa.
Abbattere in negativo una volta cotti i cake.

NAMELAKA AL LAMPONE

INGREDIENTS

latte
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% - sciolto a 45°C
panna 35% m.g.

PREPARATION

200g Scaldare leggermente il latte fresco e aggiungere il LILLY NEUTRO e
35g miscelare con una frusta.
50g Aggiungere il cioccolato bianco sciolto a 45°C in microonde e
350g realizzare una ganache.
300g Inserire in ultimo la Joypaste PASTRY LAMPONE e la panna alla
temperatura di 5°C circa.
Mixare molto bene con un minipimer poi versare all'interno delle cups
DOBIA TRUFFLE SHELL DARK.
Mettere in frigorifero fino a completa cristallizzazione della namelaka.

GLASSA BIANCA

INGREDIENTS

NOBEL BIANCO

granella di mandorle grezze

PREPARATION

500g Sciogliere il NOBEL BIANCO a microonde, unire la granella di
100g mandorla e miscelare.

FARCITURA ALLA FRUTTA

INGREDIENTS

FRUTTIDOR MIRTILLO

PREPARATION

qb Frullare il FRUTTIDOR MIRTILLO e metterlo in un sac a poche.

Composizione finale

Togliere dallo stampo il cake ancora congelato inzupparlo nella copertura bianca.

Inserire nella fessura del cake il FRUTTIDOR MIRTILLO frullato e poi coprire con un po' di BLITZ.

Spruzzare le palline di DOBLA ripiene di namelaka con del burro cacao effetto velluto colorato di marrone scuro e appoggiare sul cake.

Decorare con GOLDEN CRUMBLE DOBLA.