

CHRISTMAS DREAM

Livello intermedio

FINANCIER NOCCIOLA E MANDARINO

DELINOISETTE	825g
VIGOR BAKING	6g
farina tipo 00	75g
amido di mais	75g
albumi	555g
burro 82% m.g. - FUSO	180g
PROFUMI D'ITALIA MANDARINO TARDIVO DI CIACULLI	150g

irca GROUP
Extraordinary made simple.

MOUSSE AL MASCARPONE

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	300g	fare una ganache con la panna 1 ed il cioccolato, semimontare la panna 2 con il mascarpone, acqua e lilly neutro unire le due masse e depositarla negli stampi in silicone fino a metà stampo, inserire l'inserto di mirtillo congelato, e chiudere con altra mousse.
panna - 1	150g	
panna - 2 - semi montata	270g	
Mascarpone	80g	
acqua	50g	
LILLY NEUTRO	50g	

GELIFICATO AL MIRTILLO

succo di mirtillo - purea ravifruit	250g	unire la purea calda con il lilly neutro e depositare negli stampi da inserto a mini cilindro.
LILLY NEUTRO	50g	

GLASSA AL CIOCCOLATO AL LATTE

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE	500g	intingere il financier tagliando in forma circolare
GRANELLA DI NOCCIOLA	100g	

COMPOSIZIONE FINALE

intingere il financier con la glassa al cioccolato, spruzzare la mono con burro di cacao bianco, disporre la mono sopra il financier con delle fette di mandarino intorno, decorare con DOBLA SNOW GLOBE LAYERED