

# **CHRISTMAS DREAM**

☐ Livello intermedio

### FINANCIER NOCCIOLA E MANDARINO

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

### mousse al mascarpone

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

## gelificato al mirtillo

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

# glassa al cioccolato al latte

INGREDIENTI	PREPARAZIONE
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