



# 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

panna - 1

panna - 2 - semi montata

Mascarpone

acqua

LILLY NEUTRO

300g

150g

270g

80g

50g

50g

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.

## GELIFICATO AL MIRTILLO

succo di mirtillo - purea ravifruit

LILLY NEUTRO

250g

50g

unire la purea calda con il lilly neutro e depositare negli stampi da inserto a mini cilindro.

## GLASSA AL CIOCCOLATO AL LATTE

CHOCOSMART CIOCCOLATO LATTE

GRANELLA DI NOCCIOLA

500g

100g

intingere il financier tagliando in forma circolare

## 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



Extraordinary  
made simple.