



ECLAIR LIMONE - PERA E CIOCCOLATO BIANCO

👤 Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA

BISCUIT

INGREDIENTI

IRCA GENOISE

uova

LEVOSUCROL

PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con la frusta a media-alta velocità.
600g Stendere uno strato sottile di biscuit su tappeti di silicone o carta da forno e cuocere a 210°C circa per 6-7 minuti con valvola chiusa.
60 g Abbattere il prodotto appena uscito dal forno per avere un rollè più morbido nel tempo.

GEL ALLA PERA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PERA

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

400g Scaldare al microonde l'acqua .
60 g Sciogliere il LILLY NEUTRO nell'acqua con l'aiuto di una frusta e unirlo poi al FRUTTIDOR PERA frullato.
60g Colare in stampi di silicone a forma di cilindro e abbattere.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

550g Sciogliere il cioccolato a microonde a 45 gradi , aggiungere la prima parte di panna intiepidita in microonde e creare una ganache .
300g
700g Semi-montare la panna con il LILLY NEUTRO e l'acqua .
70g Quando la ganache è a circa 38°C gradi aggiungere la panna «stabilizzata» e miscelare senza smontare il composto .
70g

MOUSSE AL LIMONE

INGREDIENTI

panna 35% m.g.
acqua
LILLY NEUTRO
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

PREPARAZIONE

1000g Mettere i primi 3 ingredienti in planetaria e portare ad una struttura
200g semimontata .
200g Aggiungere per ultima la pastry limone e miscelare delicatamente.
50g Colare negli stampi di silicone (PX3204) ed abbattere.

GLASSA PINGUINO BIANCA

INGREDIENTI

JOYCOUVERTURE WHITE
BURRO DI CACAO
granella di mandorle grezze

PREPARAZIONE

500g Sciogliere i primi 2 ingredienti al microonde, inserire successivamente
25g la granella di mandorle.
100g

Composizione finale

Dressare nello stampo di silicone a forma di eclair (PX4353) una parte di mousse al cioccolato bianco, poi inserire il cilindro di gelatina alla pera, colare altra mousse e terminare con il rollè.
Porre in congelatore.
Sformare dallo stampo la monoporzione e inzuppare fino a filo nella glassa pinguino bianca scaldata a 30-32°C aiutandosi con degli stuzzicadenti.
Glassare invece la mousse al limone con MIRROR LIMONE scaldato a 45-50° gradi.
Appoggiare la mousse al limone sopra il cake e decorare con DAISY e SPEAR DARK DOBLA.