



# ECLAIR LIMONE - PERA E CIOCCOLATO BIANCO

👤 Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA

## BISCUIT

IRCA GENOISE

uova

LEVOSUCROL

500g

600g

60 g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 10-12 minuti con la frusta a media-alta velocità.

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.

Abbatte il prodotto appena uscito dal forno per avere un rollè più morbido nel tempo.

## GEL ALLA PERA

FRUTTIDOR PERA

LILLY NEUTRO

acqua

400g

60 g

60g

Scaldare al microonde l'acqua .

Sciogliere il LILLY NEUTRO nell'acqua con l'aiuto di una frusta e unirlo poi al FRUTTIDOR PERA frullato.

Colare in stampi di silicone a forma di cilindro e abbattere.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

550g

300g

700g

70g

70g

Sciogliere il cioccolato a microonde a 45 gradi , aggiungere la prima parte di panna intiepidita in microonde e creare una ganache .

Semi-montare la panna con il LILLY NEUTRO e l'acqua .

Quando la ganache è a circa 38°C gradi aggiungere la panna «stabilizzata» e miscelare senza smontare il composto .

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## MOUSSE AL LIMONE

panna 35% m.g.	1000g	Mettere i primi 3 ingredienti in planetaria e portare ad una struttura semimontata . Aggiungere per ultima la pastry limone e miscelare delicatamente. Colare negli stampi di silicone (PX3204) ed abbatere.
acqua	200g	
<u>LILLY NEUTRO</u>	200g	
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	50g	

## GLASSA PINGUINO BIANCA

<u>JOYCOUVERTURE WHITE</u>	500g	Sciogliere i primi 2 ingredienti al microonde, inserire successivamente la granella di mandorle.
<u>BURRO DI CACAO</u>	25g	
granella di mandorle grezze	100g	

## COMPOSIZIONE FINALE

Dressare nello stampo di silicone a forma di éclair (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.



Extraordinary  
made simple.