

MY LADY

Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Ciro Chiummo

Pastry Chef

BISCUIT

IRCA GENOISE	300g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta per 10 minuti a media velocità. Stendere su teglia (60x40) e cuocere a 200-210° per 6-8 minuti in forno statico.
uova intere	360g	
miele	30g	

COMPOSTA AL MANGO

FRUTTIDOR MANGO	200g	Reidratare il Lilly Neutro con l'acqua tiepida miscelando con frusta. Unire al Fruttidor e mescolare bene. Versare nello stampo da inserto e abbattere in negativo.
Lilly neutro	50g	
acqua	50g	

BAVARESE AL SINFONIA BIANCO E LIME

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	225g	Mescolare i tuorli con lo zucchero, aggiungere il latte e i 75gr di panna e portare il tutto a 84° mescolando con una frusta. Aggiungere il cioccolato bianco e il lime e mixare bene. Montare i 225 gr di panna con il Lilly. Incorporare la panna montata alla crema inglese al cioccolato in più riprese.
tuorli	20g	
zucchero semolato	12g	
latte intero	65g	
panna 35% m.g.	75g	
panna 35% m.g.	225g	
Lilly neutro	35g	
Zeste di lime	2	

MOUSSE ALLE FRAGOLE

LILLY FRAGOLA	75g	Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta fino ad ottenere una consistenza cremosa.
latte intero	115g	
panna 35% m.g.	375g	Versare sulla composta al mango e congelare.

COMPOSIZIONE FINALE

Coppare il biscuit utilizzando un anello di acciaio del diametro 14, quindi spalmare con l'aiuto di una spatola a gomito il Pralin Delicrisp Blanc e freddare .
Nel frattempo, preparare l'inserto stratificando la composta di mango e la mousse alle fragole, congelare bene.
Colare dunque la bavarese al cioccolato bianco in un anello di acciaio "tamburato" con pellicola per circa la metà dell'altezza.
Posizionare l'inserto al centro, continuare a versare altra bavarese fino quasi all'orlo dell'anello e infine chiudere con il biscuit lasciando il croccante in superficie.