



# MY LADY

👤 Livello avanzato



**RICETTA CREATA DA:**  
Ciro Chiummo  
Pastry Chef

## BISCUIT

### IRCA GENOISE

uova intere  
miele

300g  
360g  
30g

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.

## COMPOSTA AL MANGO

### FRUTTIDOR MANGO

Lilly neutro  
acqua

200g  
50g  
50g

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.

## BAVARESE AL SINFONIA BIANCO E LIME

### SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

tuorli  
zucchero semolato  
latte intero  
panna 35% m.g.  
panna 35% m.g.  
Lilly neutro  
Zeste di lime

225g  
20g  
12g  
65g  
75g  
225g  
35g  
2

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.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## MOUSSE ALLE FRAGOLE

### LILLY FRAGOLA

latte intero

panna 35% m.g.

75g

115g

375g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con la frusta fino ad ottenere una consistenza cremosa.

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'inserito 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'inserito al centro, continuare a versare altra bavarese fino quasi all'orlo dell'anello e infine chiudere con il biscuit lasciando il croccante in superficie.



Extraordinary  
made simple.