



ONDA

☐ Livello avanzato

CREMOSE MONOPORZIONI MODERNE

CREMA MOUSSELINE ALLA VANIGLIA

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

zucchero

destrosio

tuorli d'uovo

SOVRANA

burro 82% m.g. - da aggiungere alla crema burro 82% m.g. - morbido a 20° da montare

PREPARAZIONE

500 g Portare a bollore il latte e la pasta aromatizzante.

30g A parte mescolare i tuorli con zucchero e SOVRANA.

125a Unire la miscela ai liquidi bollenti e cuocere sino a ottenere una consistenza

25g cremosa.

125a Aggiungere il burro e miscelare.

Raffreddare velocemente a 4°C.

Montare in planetaria la crema con il burro morbido sino a ottenere una

gg struttura omogenea e aerata.

125g

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE LILLY NEUTRO

acqua - tiepida

PREPARAZIONE

1000 g Reidratare LILLY con acqua e unire al FRUTTIDOR.

200g

200g

ROLLÉ SENZA GLUTINE ALLA FRUTTA

INGREDIENTI PREPARAZIONE

IRCA GENOISE GLUTEN FREE 1000 g Montare in planetaria IRCA GENOISE GLUTEN FREE, uova e albumi per circa

1200g 15 minuti.

100g A fine montata, inserire a mano le paste aromatizzanti.

50a Stendere 650/700g di composto per teglia 60x40 cm e cuocere a 220°C per

50a 6-8 minuti circa.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

INGREDIENTI PREPARAZIONE

230 g Portare a ebollizione il latte e il GLUCOSIO, aggiungere LILLY e JOYPASTE latte 3.5% m.g.

120g VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON. Mascarpone

100g Miscelare con frusta, versare sul cioccolato emulsionando con mixer a panna 35% m.g.

8a immersione.

Aggiungere a filo la panna continuando a emulsionare, e infine il LILLY NEUTRO 40a

> mascarpone. 335a

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo. JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON 20g

Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.

COPERTURA

GLUCOSIO

INGREDIENTI PREPARAZIONE

BLITZ 200g Miscelare insieme gli ingredienti.

acqua 20g

Composizione finale

uova - a temperatura ambiente

albume - a temperatura ambiente

PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA

PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE

Mettere sul fondo del quadro 40x40cm alto 4cm il biscuit, versare la crema mousseline e livellare.

Adagiare l'altro foglio di biscuit e abbattere.

Colare sul biscuit il gelificato ai frutti rossi e abbattere.

Smodellare il dolce e decorare la superficie con la namelaka al cioccolato bianco e mascarpone utilizzando una sac à poche munita di bocchetta piccola per St. Honoré.

Spruzzare il BLITZ diluito per lucidare la torta.

Porzionare in rettangoli 10x4cm.