

ONDA

Livello avanzato

CREMOSE MONOPORZIONI MODERNE

CREMA MOUSSELINE ALLA VANIGLIA

latte 3.5% m.g.	500 g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	30g
zucchero	125g
destrosio	25g
tuorli d'uovo	125g
SOVRANA	50g
burro 82% m.g. - da aggiungere alla crema	125g
burro 82% m.g. - morbido a 20° da montare	125g

Portare a bollore il latte e la pasta aromatizzante.
A parte mescolare i tuorli con zucchero e SOVRANA.
Unire la miscela ai liquidi bollenti e cuocere sino a ottenere una consistenza cremosa.
Aggiungere il burro e miscelare.
Raffreddare velocemente a 4°C.
Montare in planetaria la crema con il burro morbido sino a ottenere una struttura omogenea e aerata.

GELIFICATO AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE	1000 g
LILLY NEUTRO	200g
acqua - tiepida	200g

Reidratare LILLY con acqua e unire al FRUTTIDOR.

ROLLÉ SENZA GLUTINE ALLA FRUTTA

IRCA GENOISE GLUTEN FREE	1000 g
uova - a temperatura ambiente	1200g
albume - a temperatura ambiente	100g
PASTA AROMATIZZANTE FRAGOLA	50g
PASTA AROMATIZZANTE LAMPONE	50g

Montare in planetaria IRCA GENOISE GLUTEN FREE, uova e albumi per circa 15 minuti.
A ?ne montata, inserire a mano le paste aromatizzanti.
Stendere 650/700g di composto per teglia 60x40 cm e cuocere a 220°C per 6-8 minuti circa.

NAMELAKA CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE

latte 3.5% m.g.	230 g	Portare a ebollizione il latte e il GLUCOSIO, aggiungere LILLY e JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON. Miscelare con frusta, versare sul cioccolato emulsionando con mixer a immersione. Aggiungere a filo la panna continuando a emulsionare, e infine il mascarpone. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo. Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.
Mascarpone	120g	
panna 35% m.g.	100g	
GLUCOSIO	8g	
LILLY NEUTRO	40g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%	335g	
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	20g	

COPERTURA

BLITZ	200g	Miscelare insieme gli ingredienti.
acqua	20g	

COMPOSIZIONE FINALE

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 geli?cato ai frutti rossi e abbattere.
Smodellare il dolce e decorare la super?cie 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.