

# DELICATA DOLCEZZA

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
Pasticciere

## BISQUIT SENZA GLUTINE

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

uova intere

LEVOSUCROL

1kg  
1100g  
100g

mixare tutti gli ingredienti insieme a temperatura ambiente, stendere su una teglia 700g di impasto per teglia 60x40cm e cuocere a 200 gradi per 4 minuti 50% di vapore  
tagliare dei dischi della misura corretta

## GELIFICATO MANGO, LIME E OLIO D'OLIVA

Composta di mango / passion fruit

Ravifruit

LILLY NEUTRO

acqua

olio extra vergine di oliva

Lime grattugiato

250g  
40g  
40g  
30g  
qb

scaldare leggermente la composta, inserire gli altri ingredienti mescolando bene, mettere negli stampi da inserto con anche un dischetto di bisquit, abbattere di temperatura

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## MOUSSE AL COCCO

RENO X BIANCO 28%

panna - 1

acqua - 1

JOYGELATO COCCO

panna - 2

acqua - 2

LILLY NEUTRO

200g

40g

80g

25g

240g

50

50g

Fondere a 45°C il cioccolato, aggiungerlo all'acqua (1), alla panna (1) liquida ed a Joygelato cocco miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed omogenea. A parte montare panna (2), acqua (2) e LILLY NEUTRO in planetaria fino ad ottenere una consistenza morbida.

Incorporare la panna montata alla ganache in due volte, miscelando delicatamente.

Dressare la mousse negli stampi in silicone ed inserire il gelificato, altra mousse e

Porre il tutto in abbattitore fino al completo congelamento.

## FROLLA SENZA GLUTINE

TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g.

uova intere

Pasta Frutta Oro limone - Cesarin -

Cesarin

1g

300g

150g

50g

miscelare tutti gli ingredienti

stendere all'altezza di 2mm circa, raffreddare, tagliare dei piccoli dischetti e cuocere a 170 gradi per 15 minuti

## GLASSA ROSA

acqua - per gelatina

gelatina 200 bloom in polvere o fogli

zucchero

GLUCOSIO

acqua

latte scremato condensato

RENO X BIANCO 28%

132g

22g

300g

300g

150g

200g

250g

Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.

Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, il latte condensato ed il cioccolato con anche il colorante idrosolubile in polvere rosa

Raffreddare per una notte

## COMPOSIZIONE FINALE

glassare la monoporzione congelata con la glassa a 35 gradi, disporla sul dischetto di pasta frolla e decorare con Spot Original e Spears di Dobra



Extraordinary  
made simple.