



DELICATA DOLCEZZA

👩🏻 Livello intermedio

BISQUIT SENZA GLUTINE

Ingredienti

[IRCA GENOISE GLUTEN FREE](#)

uova intere

[LEVOSUCROL](#)

Preparazione

1kg mixare tutti gli ingredienti insieme a temperatura ambiente, stendere su
 1100g una teglia 700g di impasto per teglia 60x40cm e cuocere a 200 gradi per 4
 100g minuti 50% di vapore
 tagliare dei dischi della misura corretta

GELIFICATO MANGO, LIME E OLIO D'OLIVA

Ingredienti

Composta di mango / passion fruit Ravifruit

[LILLY NEUTRO](#)

acqua

olio extra vergine di oliva

Lime grattugiato

Preparazione

250g scaldare leggermente la composta, inserire gli altri ingredienti mescolando
 40g bene, mettere negli stampi da inserto con anche un dischetto di bisquit,
 40g abbattere di temperatura
 30g
 qb

mousse al cocco

Ingredienti

RENO X BIANCO 28%

panna - 1

acqua - 1

JOYGELATO COCCO

panna - 2

acqua - 2

LILLY NEUTRO

Preparazione

200g Fondere a 45°C il cioccolato, aggiungerlo all'acqua (1), alla panna (1) liquida
40g ed a Joygelato cocco miscelando fino ad ottenere una ganache morbida ed
80g omogenea.
25g A parte montare panna (2), acqua (2) e LILLY NEUTRO in planetaria fino ad
240g ottenere una consistenza morbida.
50 Incorporare la panna montata alla ganache in due volte, miscelando
50g 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

Ingredienti

TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g.

uova intere

Pasta Frutta Oro limone - Cesarin - Cesarin

Preparazione

1g miscelare tutti gli ingredienti
300g stendere all'altezza di 2mm circa, raffreddare, tagliare dei piccoli dischetti e
150g cuocere a 170 gradi per 15 minuti
50g

glassa rosa

Ingredienti

acqua - per gelatina

gelatina 200 bloom in polvere o fogli

zucchero

GLUCOSIO

acqua

latte scremato condensato

RENO X BIANCO 28%

Preparazione

132g Portare a 103 gradi acqua, zucchero e glucosio.
22g Aggiungere la gelatina reidratata con la corrispondente acqua, il latte
300g condensato ed il cioccolato con anche il colorante idrosolubile in polvere
300g rosa
150g Raffreddare per una notte
200g
250g

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



RICETTA CREATA DA:

Daide Lista

Pasticciere