



THE RING

🏠 Livello base

MONOPORZIONE MODERNA

FROLLA LINZER

HEIDICAKE

burro 82% m.g. - morbido
uova
farina "debole"
cannella in polvere

500g

150g

120g

100g

5g

Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un impasto ben amalgamato. Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 4mm, abbattere in positivo poi stampare con il coppapasta tondo dei dischetti ø7 cm da appoggiare su teglia con tappetino microforato e cuocere a 180°C per 10-15 minuti circa.

SEMISFERA DI MELE E ALBICOCHE

FRUTTIDOR ALBICOCCA

FRUTTIDOR MELA 70%

succo di lime
acqua

LILLY NEUTRO

500g

500g

100g

50g

150g

Mescolare i due fruttidor alla frutta con Lilly reidratato con il succo di lime ed acqua, mixare leggermente e colare all'interno di stampi a semisfera di silicone ø4 cm.

Abbattere, smodellare, gelatinare con BLITZ e posizionare sul fondo di frolla Linzer.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE E

| | | |
|--------------------------------|------|---|
| latte 3.5% m.g. | 230g | Portare a bollore il latte fresco con il glucosio, aggiungere il LILLY NEUTRO quindi il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO e realizzare una ganache. Inserire il mascarpone e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa. Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte intera. Montare il giorno seguente in planetaria con frusta |
| <u>GLUCOSIO</u> | 10g | |
| <u>LILLY NEUTRO</u> | 40g | |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33% | 335g | |
| Mascarpone | 120g | |
| panna 35% m.g. | 100g | |
| <u>JOYPASTE VANIGLIA</u> | | |
| <u>MADAGASCAR/BOURBON</u> | 10g | |

COMPOSIZIONE FINALE

Appoggiare la semisfera di mele&albicocche al centro del disco di frolla Linzer.

Realizzare tutt'intorno dei ciuffi, con bocchetta liscia, di namelaka al cioccolato bianco e mascarpone.

Appoggiare un anello di cioccolato bianco sopra i ciuffi di namelaka e finire con alcune gocce di CREMIRCA LIMONE e foglioline di menta.



Extraordinary
made simple.