

THE RING

☐ Livello baseMONOPORZIONE MODERNA

FROLLA LINZER

INGREDIENTI

HEIDICAKE

burro 82% m.g. - morbido

uova

farina "debole"

cannella in polvere

PREPARAZIONE

500g Impastare tutti gli ingredienti in planetaria con foglia fino ad ottenere un

150g impasto ben amalgamato.

120g Mettere tra due fogli di carta da forno e tirare allo spessore di 4mm,

100a abbattere in positivo poi stampare con il coppapasta tondo dei dischetti ø7

5g cm da appoggiare su teglia con tappetino

microforato e cuocere a 180°C per 10-15 minuti circa.

SEMISFERA DI MELE E ALBICOCCHE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ALBICOCCA

FRUTTIDOR MELA 70%

succo di lime

acqua

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

500g Mescolare i due fruttidor alla frutta con Lilly reidratato con il succo di lime ed

500g acqua, mixare leggermente e colare all'interno di stampi a semisfera di

100g silicone ø4 cm.

50q Abbattere, smodellare, gelatinare con BLITZ e posizionare sul fondo di frolla

150g Linzer.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE E

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