



THE RING

chef Livello base

MONOPORZIONE 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,
100g 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.
50g Abbattere, smodellare, gelatinare con BLITZ e posizionare sul fondo di frolla
150g Linzer.

NAMELAKA AL CIOCCOLATO BIANCO E MASCARPONE E

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.

GLUCOSIO

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

Mascarpone

panna 35% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

- 230g Portare a bollore il latte fresco con il glucosio, aggiungere il LILLY NEUTRO
10g quindi il SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO e realizzare una ganache.
40g Inserire il mascarpone e in ultimo la panna alla temperatura di 5°C circa.
335g Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare in frigo per una notte
120g intera.
100g Montare il giorno seguente in planetaria con frusta
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.