



# MONO ANANAS E MANDORLA

👤 Livello intermedio

Dessert al piatto GLUTEN FREE e LACTOSE FREE



**RICETTA CREATA DA:**

**Davide Lista**

Pasticciere

## PASTA FROLLA GLUTEN FREE E LACTOSE FREE - LIMONE E PAPAVERO

### TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro - Delattosato o Margarina  
uova intere  
semi di papavero  
PASTA AROMATIZZANTE LIMONE

1000g

300g

150g

100g

30g

-Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.

-Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.

-coppare dei dischetti di frolla del diametro in funzione della tartelletta scelta, cuocere in stampi Formasil i fondi vuoti a 170 gradi per 10/15 minuti.

## RIPIENO ALL'ANANAS

### FRUTTIDOR ANANAS

qb

Una volta raffreddati, farcire le tartellette con FRUTTIDOR ANANAS leggermente frullato in precedenza

## MOUSSE ALLA MANDORLA - LACTOSE FREE

gelatina animale  
acqua - per gelatina  
latte delattosato  
zucchero  
JOYPASTE MANDORLA TOSTATA  
panna delattosata - semi montata

16g

80g

230g

160g

40-50g

740g

Reidratare la gelatina con l'acqua.

Portare a leggera ebollizione il latte insieme allo zucchero e alla pasta di mandorle inserire la gelatina reidratata e frullare con un mixer ad immersione, una volta che il composto sarà arrivato a 28-30 gradi, aggiungere delicatamente la panna delattosata semimontata.

Versare negli stampi a semisfera che combaciano con la tartelletta.

**irca**  
GROUP

**Extraordinary  
made simple.**

## GELATINA A SPRUZZO

MIRROR NEUTRAL  
acqua - il 5%

200g      Miscelare MIRROR NEUTRAL con l'Acqua e portare a  
10g      leggera ebollizione  
Versare nella pistola e spruzzare sulla semisfere  
congelate

## COMPOSIZIONE FINALE

Porre le semisfere di mousse congelate e gelatinate direttamente sopra le tartellette farcite con FRUTTIDOR ANANAS.  
Decorare il piatto con FRUTTIDOR ANANAS, Mandorle spezzettate e Frolla sbriciolata



Extraordinary  
made simple.