



MONO ANANAS E MANDORLA

chef Livello intermedio

Dessert al piatto GLUTEN FREE e LACTOSE FREE

PASTA FROLLA GLUTEN FREE E LACTOSE FREE - LIMONE E PAPAVERO

INGREDIENTI

TOP FROLLA GLUTEN FREE

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

PREPARAZIONE

1000g -Miscelare tutti gli ingredienti in planetaria con la foglia.
300g -Stendere tra 2 fogli di carta da forno la frolla, laminarla allo spessore
150g desiderato e mettere in frigorifero a riposare per almeno 2 ore.
100g -coppare dei dischetti di frolla del diametro in funzione della tartelletta
30g scelta, cuocere in stampi Formasil i fondi vuoti a 170 gradi per 10/15 minuti.

RIPENO ALL'ANANAS

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ANANAS

PREPARAZIONE

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

MOUSSE ALLA MANDORLA - LACTOSE FREE

INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

16g Reidratare la gelatina con l'acqua.
80g Portare a leggera ebollizione il latte insieme allo zucchero e alla pasta di mandorle
230g inserire la gelatina reidratata e frullare con un mixer ad immersione, una
40-50g volta che il composto sarà arrivato a 28-30 gradi, aggiungere delicatamente
740g la panna delattosata semimontata.
Versare negli stampi a semisfera che combaciano con la tartelletta.

GELATINA A SPRUZZO

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL

acqua - il 5%

PREPARAZIONE

200g Miscelare MIRROR NEUTRAL con l'Acqua e portare a leggera ebollizione

10g 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



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE