



CREMOSA LETTERA D'AMORE

👤 Livello avanzato

Pain de genes al lime

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

zucchero

uova

farina tipo 00

VIGOR BAKING

olio di semi

latte

Pasta Frutta Oro limone - Cesarin - Cesarin

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON

Tutta Frutta Frutti di Bosco Cesarin

PREPARAZIONE

- 200g Miscelare in un mixer il mogador premium con lo zucchero e le uova.
- 90g Setacciare le polveri Aggiungere tutti gli altri ingredienti e continuare a
- 230g mixare Cuocere in una teglia 30cmx40cm, disponendo un po di tutta frutta
- 60g frutti di bosco, a 180 gradi per 10 minuti Coppare dei dischetti del diametro di
- 5g 3 cm circa.
- 60g
- 50g
- 24g
- 5g
- qb

Gelificato al melograno

INGREDIENTI

Purea di melograno Ravifruit

LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

- 250g Riscaldare la purea e mixare con il Lilly neutro Versare all'interno di stampi a
- 50g sfera del diametro di 3cm Abbattere a -40 gradi.

Ganache montata Baileys e mascarpone

INGREDIENTI

latte
BAILEYS
GLUCOSIO
LEVOSUCROL
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO
panna
Mascarpone
gelatina animale
acqua - Per gelatina

PREPARAZIONE

240g Scaldare il latte con gli zuccheri, la gelatina idratata. Aggiungere il cioccolato
515g continuando a mixare Aggiungere il Baileys Successivamente la panna ed il
65g mascarpone Lasciare riposare in frigorifero una notte coperta.
65g
585g
666g
1333g
10g
50g

Guscio al cioccolato

INGREDIENTI

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%
BURRO DI CACAO

PREPARAZIONE

100g Miscelare i due ingredienti e utilizzare a 35°C.
100g

Composizione finale

Semimontare la ganache in planetaria Inserire con un sac a poche la ganache in uno stampo a sfera del diametro di 5cm fino a metà. Disporre l'inserito di melograno congelato, continuare con altra ganache e chiudere con un dischetto di pain de genes. Abbattere a -40 gradi.

Sformare dallo stampo e conservare a -20 gradi.

Glassare con la glassa al cioccolato al latte, raffreddare nuovamente e spruzzare con burro di cacao rosso a 28/29 gradi.

Decorare con Dobra: Hot lips Heart lace dark Love letter Rose 2D lid glossy red.



RICETTA CREATA DA:

DAVIDE LISTA

PASTICCIERE