



# CREMOSA LETTERA D'AMORE

👤 Livello avanzato



**RICETTA CREATA DA:**

Davide Lista  
Pasticciere

## PAIN DE GENES AL LIME

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

200g

90g

230g

60g

5g

60g

50g

24g

5g

qb

Miscelare in un mixer il mogador premium con lo zucchero e le uova.

Setacciare le polveri Aggiungere tutti gli altri ingredienti e continuare a mixare Cuocere in una teglia 30cmx40cm, disponendo un po di tutta frutta frutti di bosco, a 180 gradi per 10 minuti Coppare dei dischetti del diametro di 3 cm circa.

## GELIFICATO AL MELOGRANO

Purea di melograno Ravifruit

LILLY NEUTRO

250g

50g

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

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## GANACHE MONTATA BAILEYS E MASCARPONE

latte	240g	Scaldare il latte con gli zuccheri, la gelatina idratata. Aggiungere il cioccolato continuando a mixare Aggiungere il Baileys Successivamente la panna ed il mascarpone Lasciare riposare in frigorifero una notte coperta.
BAILEYS	515g	
<u>GLUCOSIO</u>	65g	
<u>LEVOSUCROL</u>	65g	
SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO	585g	
panna	666g	
Mascarpone	1333g	
gelatina animale	10g	
acqua - Per gelatina	50g	

## GUSCIO AL CIOCCOLATO

SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38%	100g	Miscelare i due ingredienti e utilizzare a 35°C.
<u>BURRO DI CACAO</u>	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'inserto 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.



Extraordinary  
made simple.