

# CREMOSA LETTERA D'AMORE

Livello avanzato




RICETTA CREATA DA:

**Davide Lista**

**Pasticciere**


## PAIN DE GENES AL LIME

| | |
|---|---|
| MOGADOR PREMIUM | 200g |
| zucchero | 90g |
| uova | 230g |
| farina tipo 00 | 60g |
| VIGOR BAKING | 5g |
| olio di semi | 60g |
| latte | 50g |
| Pasta Frutta Oro limone - Cesarin - Cesarin JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR BOURBON | 24g<br>5g |
| Tutta Frutta Frutti di Bosco Cesarin | 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 | 250g |
| LILLY NEUTRO | 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.

## GANACHE MONTATA BAILEYS E MASCARPONE

| | |
|---|---|
| latte | 240g |
| BAILEYS | 515g |
| GLUCOSIO | 65g |
| LEVOSUCROL | 65g |
| SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO | 585g |
| panna | 666g |
| Mascarpone | 1333g |
| gelatina animale | 10g |
| acqua - Per gelatina | 50g |

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.


irca GROUP Extraordinary made simple.

## GUSCIO AL CIOCCOLATO

| | | |
|---|---|---|
| SINFONIA CIOCCOLATO LATTE 38% | 100g | Miscelare i due ingredienti e utilizzare a 35°C. |
| BURRO DI CACAO | 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 Dobla: Hot lips Heart lace dark Love letter Rose 2D lid glossy red.