

DELICE

Livello intermedio

MONOPORZIONE O MIGNON AL TRANCIO

BISCUIT ROLLE' ALLA FRUTTA

INGREDIENTI

polpa di mango polpa di passion fruit

IRCA GENOISE GLUTEN FREE

Albumine o hyfoama burro 82% m.g. - fuso ZUCCHERO INVERTITO

scorza grattugiata di limone

PREPARAZIONE

500 g Montare in planetaria con frusta le polpe di frutta miscelate con lo

190g ZUCCHERO INVERTITO, scorza di limone, IRCA GENOISE GLUTEN FREE e

500g l'albumina per 15 minuti.

40g Terminare aggiungendo una parte della montata al burro fuso e unirlo alla

60g restante montata.

Stendere 650-700 g di composto per teglia (nr. 2 teglie) e cuocere a 220°C

5a per 6-8 minuti.

NAMELAKA PHILADELPHIA E TEA EARL GREY

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g. Philadelphia

panna 35% m.g. sciroppo di glucosio

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO

The Earl Grey

PREPARAZIONE

460 g Portare ad ebollizione il latte ed il glucosio.

240g Aggiungere le bustine di tè e lasciare in infusione per almeno 15 minuti.

200g Pesare i liquidi per riavere il peso iniziale (aggiungere latte se necessario).

 $_{\rm 20g}$ $\,$ Incorporare il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta, aggiungere il SINFONIA $\,$

80g BIANCO mixando con mixer ad immersione.

670a Inserire a filo la panna fredda continuando a mixare ed infine il Philadelphia.

Si deve ottenere una miscela liquida da far maturare per 16 ore in frigo.

Il giorno seguente montare in planetaria con foglia o frusta.

GELIFICATO TROPICALE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR TROPICAL LILLY NEUTRO acqua

PREPARAZIONE

1.000 g Reidratare LILLY NEUTRO con acqua tiepida e miscelare con frusta .

200g Aggiungere per ultimo il FRUTTIDOR TROPICAL.

200g

Composizione finale

In un quadro o rettangolo di acciaio porre sul fondo uno strato di biscuit.

Dressare con un sac a poche la nemalaka fino a coprire tutta la superficie per circa 5 mm.

Appoggiare un altro strato di biscuit e pressare per bene.

Colare il gelificato alla frutta sopra il biscuit e porre in congelatore fino ad indurimento del gelificato.

Dressare l'ultima parte di namelaka per tutta la superficie del dolce rimanendo 2-3 mm sotto lo stampo.

Lisciare per bene con una spatola a gomito e congelare.

Colare e spatolare sulla namelaka ancora in stampo BLITZ ICE.

Lisciare bene la superficie e porre in frigorifero per qualche minuto.

Tagliare in tranci da 10x4 o quadretti 3,5x3,5 cm.

Decorare con GOCCIE DI MERINGA.