



DELICE

chef 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 mescolate 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.
60g Stendere 650-700 g di composto per teglia (nr. 2 teglie) e cuocere a 220°C
5g 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 33%

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).
20g Incorporare il LILLY NEUTRO e mescolare con frusta, aggiungere il SINFONIA
80g BIANCO mixando con mixer ad immersione.
670g Inserire a filo la panna fredda continuando a mixare ed infine il Philadelphia.
10g 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.