



# DELICE

🏠 Livello intermedio

MONOPORZIONE O MIGNON AL TRANCIO

## BISCUIT ROLLE' ALLA FRUTTA

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

500 g  
 190g  
 500g  
 40g  
 60g  
 60g  
 5g

Montare in planetaria con frusta le polpe di frutta miscelate con lo ZUCCHERO INVERTITO, scorza di limone, IRCA GENOISE GLUTEN FREE e l'albumina per 15 minuti.  
 Terminare aggiungendo una parte della montata al burro fuso e unirlo alla restante montata.  
 Stendere 650-700 g di composto per teglia (nr. 2 teglie) e cuocere a 220°C per 6-8 minuti.

## NAMELAKA PHILADELPHIA E TEA EARL GREY

latte 3.5% m.g.  
 Philadelphia  
 panna 35% m.g.  
 sciroppo di glucosio  
LILLY NEUTRO  
 SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%  
 The Earl Grey

460 g  
 240g  
 200g  
 20g  
 80g  
 670g  
 10g

Portare ad ebollizione il latte ed il glucosio.  
 Aggiungere le bustine di tè e lasciare in infusione per almeno 15 minuti.  
 Pesare i liquidi per riavere il peso iniziale (aggiungere latte se necessario).  
 Incorporare il LILLY NEUTRO e miscelare con frusta, aggiungere il SINFONIA BIANCO mixando con mixer ad immersione.  
 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.



Extraordinary  
 made simple.

## GELIFICATO TROPICALE

FRUTTIDOR TROPICAL

LILLY NEUTRO

acqua

1.000 g

200g

200g

Reidratare LILLY NEUTRO con acqua tiepida e  
miscelare con frusta .

Aggiungere per ultimo il FRUTTIDOR TROPICAL.

## 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.



Extraordinary  
made simple.