



# BOSCO INCANTATO

 Livello intermedio

TRONCHETTO MODERNO

## BISCUIT ALLE MANDORLE

### INGREDIENTI

#### IRCA GENOISE

uova - temperatura ambiente  
miele  
mandorle affettate

### PREPARAZIONE

500g -Montare tutti gli ingredienti (tranne le mandorle) in planetaria con frusta a  
600g velocità media per 10-12 minuti.  
50g -Unire delicatamente le mandorle e distribuire uniformemente la miscela su  
150g carta da forno ad uno spessore di 8 mm.  
-Quindi cuocere in forno statico per un breve periodo a 200-220°C con la  
valvola chiusa.  
-Dopo la cottura, lasciare raffreddare per alcuni minuti, quindi coprire con  
teli di plastica per evitare l'essiccazione, e conservare in frigorifero fino a  
quando deve essere utilizzato.

## GELIFICATO AI FRUTTI DI BOSCO

### INGREDIENTI

#### LILLY NEUTRO

#### FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO

acqua - 40-45°C

### PREPARAZIONE

100g -Disciogliere LILLY NEUTRO nel acqua tiepida.  
400g -Unire il FRUTTIDOR FRUTTI DI BOSCO e miscelare.  
100g -Versare nello stampo in silicone per inserto e congelare.

## MOUSSE ALLA MANDORLA

---

### INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

JOYPASTE MANDORLA TOSTATA

acqua

panna 35% m.g.

### PREPARAZIONE

200g -Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO fino a consistenza morbida.

100g -Unire la JOYPASTE MANDORLA e miscelare delicatamente.

200g

1.000g

## Composizione finale

---

-Riempire a metà lo stampo con la mousse.

-Inserire il Gelificato ai Frutti di Bosco (ancora congelato) e terminare con uno strato di Rollé.

-Congelare per rimuovere dallo stampo in silicone.

-Coprire con e MIRROR EXTRA WHITE riscaldato a 45°C e decorare con MIRROR colorato di viola, decorare a piacere.