



BOSCO INCANTATO

chef 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 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.