



# MELA DELLA DISCORDIA

chef Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA AL GUSTO FRUTTA

## FROLLA SENZA GLUTINE ALLA MANDORLA

### INGREDIENTI

#### TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g.

farina di mandorle

zucchero a velo

### PREPARAZIONE

250g Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti.

180g Lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero.

180g Laminare allo spessore di 3 mm e ricavare dei rettangoli di 5x9 cm. Depositarli sui tappetini di silicone forati e cuocerli a 180°C per 8 minuti.

## MOUSSE ALLA MELA

### INGREDIENTI

#### LILLY NEUTRO

acqua

panna 35% m.g.

#### JOYPASTE MELA VERDE

### PREPARAZIONE

200g Montare tutti gli ingredienti in planetaria a media velocità fino a ottenere una struttura ben areata.

1000g

100g

## GELIFICATO ALLA CILIEGIA

---

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA - frullato - a temperatura

ambiente

acqua

LILLY NEUTRO

### PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.

200g Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per

40g inserto.

40g Porre in congelatore fino a completo indurimento.

## COPERTURA

---

### INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL - scaldato a 45°C

colorante - idrosolubile verde

### PREPARAZIONE

qb Miscelare i due ingredienti senza inglobare aria.

qb

## Composizione finale

---

Riempire lo stampo per monoporzioni a 3/4 con la mousse alla mela.

Inserire il gelificato e velare con ulteriore mousse.

Abbattere fino a completo congelamento.

Sformare le monoporzioni e glassarle con il MIRROR colorato.

Posizionarle sui fondi di frolla e decorare a piacere.



**RICETTA CREATA DA:**

**FABIO BIRONDI**

CHEF EXECUTIVE, PASTICCiere E CIOCCOLATIERE