

# **MELA DELLA DISCORDIA**

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

187.5g 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

200g una struttura ben areata.

1000g

100g

# **GELIFICATO ALLA CILIEGIA**

#### INGREDIENTI

FRUTTIDOR CILIEGIA - frullato - a temperatura ambiente acqua LILLY NEUTRO

200g **PREPARAZIONE** 

40g Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.

40g Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.

Porre in congelatore fino a completo indurimento.

## **COPERTURA**

INGREDIENTI

MIRROR NEUTRAL - scaldato a 45°C colorante - idrosolubile verde

#### PREPARAZIONE

Miscelare i due ingredienti senza inglobare aria.

## **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