



MELA DELLA DISCORDIA

👤 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
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

PREPARAZIONE

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.

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

40g
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