



MELA DELLA DISCORDIA

👤 Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA AL GUSTO FRUTTA



RICETTA CREATA DA:

Fabio Birondi
Chef Executive, Pasticciere e
Cioccolatiere

FROLLA SENZA GLUTINE ALLA MANDORLA

TOP FROLLA GLUTEN FREE

burro 82% m.g.
farina di mandorle
zucchero a velo

250g
187.5g
180g
180g

Miscelare in planetaria con foglia per 5 minuti a bassa velocità tutti gli ingredienti.
Lasciare riposare per almeno 2 ore in frigorifero.
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

LILLY NEUTRO

acqua
panna 35% m.g.

JOYPASTE MELA VERDE

200g
200g
1000g
100g

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

GELIFICATO ALLA CILIEGIA

FRUTTIDOR CILIEGIA - frullato - a
temperatura ambiente

acqua

LILLY NEUTRO

200g
40g
40g

Miscelare acqua con LILLY NEUTRO.
Aggiungere FRUTTIDOR, miscelare e versare nello stampo di silicone per inserto.
Porre in congelatore fino a completo indurimento.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

COPERTURA

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

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.
Abbatte fino a completo congelamento.
Sformare le monoporzioni e glassarle con il MIRROR colorato.
Posizionarle sui fondi di frolla e decorare a piacere.



Extraordinary
made simple.