

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	250g
burro 82% m.g.	187.5g
farina di mandorle	180g
zucchero a velo	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	200g
acqua	200g
panna 35% m.g.	1000g
JOYPASTE MELA VERDE	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	200g
acqua	40g
LILLY NEUTRO	40g

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

COPERTURA

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

Miscelare i due ingredienti senza inglobare aria.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

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.