



# SCRIGNO

👤 Livello intermedio

Monoporzione realizzata con fillable DOBLA

## FROLLA ALLE MANDORLE

### TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova

farina di mandorle

500g

175g

50g

50g

Impastare la TOP FROLLA con il burro, unire una ad una le uova e poi la farina setacciata.

Mescola bene per ottenere una consistenza omogenea. Fare freddare.

Laminate la pasta a 2mm e lasciate riposare qualche ora in frigo.

Con il coppa pasta ritagliare della misura necessaria.

Cuocere a 165°C per 8 min.

Con gli scarti realizzare un crumble.

Cuocere a 165°C per 8 min.

## CHANTILLY AL CIOCCOLATO BIANCO E VANIGLIA

latte 3.5% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

100g

5g

15g

170g

200g

Scaldare latte con JOYPASTE a 85°C.

Aggiungere il LILLY e emulsionare.

Unire al cioccolato ed emulsionare.

Sempre emulsionando aggiungere la panna liquida fredda.

Far cristallizzare in frigorifero circa 8 ore.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## COMPOSIZIONE FINALE

Montare la chantilly in planetaria con frusta a media velocità fino ad ottenere una consistenza spumosa.

Dressare all'interno del RED HEART COUPOLE DOBLA un leggero strato di chantilly.

Inserire la frolla, una piccola quantità di chantilly e il FRUTTIDOR.

Ripetere la procedura.

Posizionare la RED HEART COUPOLE DOBLA sul cuore di frolla.



Extraordinary  
made simple.