



SCRIGNO

chef Livello intermedio

Monoporzione realizzata con fillable DOBLA

FROLLA ALLE MANDORLE

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova

farina di mandorle

PREPARAZIONE

- 500g Impastare la TOP FROLLA con il burro, unire una ad una le uova e poi la
175g farina setacciata.
50g Mescola bene per ottenere una consistenza omogenea. Fare freddare.
50g 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

INGREDIENTI

latte 3.5% m.g.

JOYPASTE VANIGLIA BIANCA

LILLY NEUTRO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%

panna 35% m.g.

PREPARAZIONE

- 100g Scaldare latte con JOYPASTE a 85°C.
5g Aggiungere il LILLY e emulsionare.
15g Unire al cioccolato ed emulsionare.
170g Sempre emulsionando aggiungere la panna liquida fredda.
200g Far cristallizzare in frigorifero circa 8 ore.

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.