



PECCATO DI GOLA

chef Livello intermedio
MONOPORZIONE MODERNA

BISCUIT

INGREDIENTI

BISCUIMIX

acqua - temperatura ambiente
uova - temperatura ambiente

PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti con la frusta per 8-10 minuti ad alta velocità in planetaria.
300g Stendere uniformemente la pasta montata su fogli di carta da forno allo spessore di mezzo centimetro quindi cuocere per breve tempo a 220-230°C con valvola chiusa in forno statico.
All'uscita dal forno lasciare raffreddare per qualche minuto poi coprire con fogli di plastica per evitare l'essiccazione e porre in frigorifero fino al momento dell'utilizzo.

GELIFICATO AL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

acqua
LILLY NEUTRO

PREPARAZIONE

250g Scaldatare l'acqua a 40-45°C e scioglierci il LILLY NEUTRO.
50g Aggiungere poi il FRUTTIDOR LAMPONE, miscelare e versare negli appositi 50g stampi di silicone.
Porre in congelatore fino a completo indurimento.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

INGREDIENTI

panna 35% m.g.

LILY CIOCCOLATO BIANCO

acqua

zucchero

PREPARAZIONE

1.000g Miscelare con una frusta l'acqua con LILY WHITE CHOCOLATE e lo

200g zucchero.

300g Unire la panna semi-montata e miscelare delicatamente fino ad ottenere

50g una struttura morbida.

Composizione finale

Riempire per metà uno stampo di silicone monoporzione con la mousse al cioccolato bianco.

Inserire il gelificato al lampone congelato.

Chiudere con altra mousse e uno strato di biscuit.

Mettere in abbattitore fino a completo congelamento.

Sformare dallo stampo, spruzzare con spray effetto velluto (burro di cacao e cioccolato bianco) e decorare con MIRROR LAMPONE scaldato a 45° C e lamponi.