

PESCA & YOGURT

Livello intermedio

PASTICCERIA MODERNA

DACQUOISE ALLA MANDORLA

AVOLETTA	400g	Montare a neve ben ferma l'albume con lo zucchero.
albume	250g	Aggiungere le polveri e miscelare gentilmente con una spatola.
zucchero semolato	60g	Dressare su carta forno con spatola o con l'ausilio di una raplette.
farina "debole"	100g	Spolverare con zucchero a velo e infornare a 190°C per 10-12 minuti, dopodiché abbattere.

CREMOSO ALLA PESCA

panna 35% m.g.	100g	Miscelare tuorlo e zucchero e, a parte, portare a bollore i liquidi.
latte 3.5% m.g.	100g	Versare i liquidi sul tuorlo e cuocere fino alla temperatura finale di 82°C.
tuorli d'uovo	40g	Disciogliere LILLY NEUTRO nella crema inglese ancora calda ed emulsionare con un mixer ad immersione.
zucchero semolato	10g	Inserire il FRUTTIDOR ed infine il RENO CONCERTO BIANCO 31,50% sempre continuando ad emulsionare.
LILLY NEUTRO	20g	Colare all'interno degli stampi prescelti ed abbattere.
FRUTTIDOR PESCA - scaldato a 40°C	300g	
RENO CONCERTO CIOCCOLATO BIANCO 31,4% - fuso a 40°C	150g	

MOUSSE ALLO YOGURT

LILLY YOGURT	200g	Mescolare con frusta LILLY YOGURT all'acqua.
acqua	500g	Incorporare gradualmente la panna semi montata.
panna 35% m.g. - semi montata	600g	

irca GROUP
Extraordinary made simple.

CROCCANTINO BIANCO

PRALIN DELICRISP BLANC - 30-32°C		qb	Con l'aiuto di una spatola, spalmare uno strato sottile sopra la dacquoise.

COMPOSIZIONE FINALE

Versare uno strato sottile di mousse nello stampo o quadro prescelto.
Inserire il cremoso ed altra mousse.
Quindi un altro cremoso ed uno strato sottile di mousse.
Terminare con la dacquoise spalmata di PRALINE DELICRISP BLANC.
Abbattere in negativo prima di sformare.
Stendere uno strato sottile di BLITZ ICE TOP sulla superficie del dolce e decorare a piacere.