



# PESCA & YOGURT

🏠 Livello intermedio

PASTICCERIA MODERNA

## DACQUOISE ALLA MANDORLA

### AVOLETTA

albume  
zucchero semolato  
farina "debole"

400g  
250g  
60g  
100g

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

## CREMOSO ALLA PESCA

panna 35% m.g.  
latte 3.5% m.g.  
tuorli d'uovo  
zucchero semolato

### LILLY NEUTRO

FRUTTIDOR PESCA - scaldato a 40°C  
RENO CONCERTO CIOCCOLATO  
BIANCO 31,4% - fuso a 40°C

100g  
100g  
40g  
10g  
20g  
300g  
150g

Miscelare tuorlo e zucchero e, a parte, portare a bollore i liquidi.  
Versare i liquidi sul tuorlo e cuocere fino alla temperatura finale di 82°C.  
Disciogliere LILLY NEUTRO nella crema inglese ancora calda ed emulsionare con un mixer ad immersione.  
Inserire il FRUTTIDOR ed infine il RENO CONCERTO BIANCO 31,50% sempre continuando ad emulsionare.  
Colare all'interno degli stampi prescelti ed abbattere.

## MOUSSE ALLO YOGURT

### LILLY YOGURT

acqua  
panna 35% m.g. - semi montata

200g  
500g  
600g

Mescolare con frusta LILLY YOGURT all'acqua.  
Incorporare gradualmente la panna semi montata.

**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.

Abbatte in negativo prima di sformare.

Stendere uno strato sottile di BLITZ ICE TOP sulla superficie del dolce e decorare a piacere.



Extraordinary  
made simple.