

# **PESCA & YOGURT**

Livello intermedio
PASTICCERIA MODERNA

## **DACQUOISE ALLA MANDORLA**

#### INGREDIENTI

**AVOLETTA** 

albume zucchero semolato farina "debole"

#### PREPARAZIONE

400g Montare a neve ben ferma l'albume con lo zucchero.

250g Aggiungere le polveri e miscelare gentilmente con una spatola.

60g Dressare su carta forno con spatola o con l'ausilio di una raplette.

100g Spolverare con zucchero a velo e infornare a 190°C per 10-12 minuti, dopodiché abbattere.

## **CREMOSO ALLA PESCA**

#### INGREDIENTI

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

#### PREPARAZIONE

100g Miscelare tuorlo e zucchero e, a parte, portare a bollore i liquidi.

100g Versare i liquidi sul tuorlo e cuocere fino alla temperatura finale di 82°C.

40g Disciogliere LILLY NEUTRO nella crema inglese ancora calda ed emulsionare

10g con un mixer ad immersione.

Inserire il FRUTTIDOR ed infine il RENO CONCERTO BIANCO 31,50% sempre

300g continuando ad emulsionare.

Colare all'interno degli stampi prescelti ed abbattere.

150g

## **MOUSSE ALLO YOGURT**

INGREDIENTI

LILLY YOGURT

acqua panna 35% m.g. - semi montata

PREPARAZIONE

200g Mescolare con frusta LILLY YOGURT all'acqua.

500g Incorporare gradualmente la panna semi montata.

600g

## **CROCCANTINO BIANCO**

INGREDIENTI

PRALIN DELICRISP BLANC - 30-32°C

### PREPARAZIONE

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.