



CUBE

chef Livello intermedio
MONOPORZIONE MODERNA

PAIN DE GENES

INGREDIENTI

MOGADOR PREMIUM

uova - temperatura ambiente

farina "debole"

VIGOR BAKING

burro liquido

PREPARAZIONE

500g Scaldare la pasta di mandorle al microonde fino a 40 C , mettere in
500g planetaria e girare con frusta ed aggiungere gradualmente le uova a
90g temperatura ambiente.
8g Una volta che la massa è ben montata aggiungere poco alla volta la
120g farina e il baking precedentemente setacciati.
Aggiungere per ultimo il burro liquido.
Colare 1 cm di impasto in una teglia 30x40 con carta da forno
Cuocere in forno ventilato a 180 C valvola aperta per 9-10 minuti.
Abbatere subito dopo la cottura fino a completo indurimento.

GEL LAMPONE

INGREDIENTI

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

200g Scaldare l'acqua al microonde , sciogliere il lilly neutro e per ultimo
30g inserire il fruttidor .
30g Colare in stampo quadrato di acciaio 1,5 cm di gelatina e porre in
congelatore
Una volta raffreddato tagliare in cubi da 2 cm.

CHANTILLY AL MASCARPONE

INGREDIENTI

panna

LILLY NEUTRO

acqua

JOYGELATO MASCARPONE

PREPARAZIONE

500g Mischiare la panna con joygelato mascarpone e lasciare in infusione per almeno 15 minuti.
100g Successivamente aggiungere l'acqua e lilly neutro e semi-montare .
100g In uno stampo quadrato per inserto(SF105) colare una parte
45 g di chantilly al mascarpone e inserire al centro il cubo di gel al lampone, terminare con altra chantilly fino ad arrivare a 3/4 dello stampo.
Congelare in abbattitore.

MOUSSE AL CIOCCOLATO RENO 58%

INGREDIENTI

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA FONDENTE

58%

panna 35% m.g. - Tiepida

panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO

acqua

PREPARAZIONE

Sciogliere il cioccolato a microonde a 45 gradi , aggiungere la prima parte di panna intiepidita e creare una ganache .
500g Semi-montare la panna con il lilly neutro e l'acqua . Quando la
300g ganache è a circa 40 gradi aggiungere la panna «stabilizzata» e
700g miscelare senza smontare il composto .
60g
60g

Composizione finale

Colare una parte di mousse al cioccolato fondente nello stampo quadrato (SF104)

Inserire l'inserto di chantilly al mascarpone e gelatina al lampone al centro dello stampo.

Coprire con altra mousse e terminare con il pain de genes e congelare.

Sformare dallo stampo la monoporzione e glassare con MIRROR CIOCCOLATO scaldato a 50°C.

Decorare con triangoli di cioccolato bianco e latte .