



# CUBE

👤 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 planetaria e girare con frusta ed aggiungere gradualmente le uova a temperatura ambiente.  
500g Una volta che la massa è ben montata aggiungere poco alla volta la farina e il baking precedentemente setacciati.  
90g  
8g Aggiungere per ultimo il burro liquido.  
120g 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.  
Abbattere 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 inserire il fruttidor .  
30g Colare in stampo quadrato di acciaio 1,5 cm di gelatina e porre in congelatore  
30g 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  
100g per almeno 15 minuti.  
100g Successivamente aggiungere l'acqua e lilly neutro e semi-montare .  
45 g In uno stampo quadrato per inserto(SF105) colare una parte  
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

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