



CUBE

🏠 Livello intermedio

MONOPORZIONE MODERNA

PAIN DE GENES

MOGADOR PREMIUM

uova - temperatura ambiente

farina "debole"

VIGOR BAKING

burro liquido

500g

500g

90g

8g

120g

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.

Una volta che la massa è ben montata aggiungere poco alla volta la 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

FRUTTIDOR LAMPONE

LILLY NEUTRO

acqua

200g

30g

30g

Scaldare l'acqua al microonde , sciogliere il lilly neutro e per ultimo inserire il fruttidor .

Colare in stampo quadrato di acciaio 1,5 cm di gelatina e porre in congelatore

Una volta raffreddato tagliare in cubi da 2 cm.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

CHANTILLY AL MASCARPONE

panna
LILLY NEUTRO
acqua
JOYGELATO MASCARPONE

500g
100g
100g
45 g

Mischiare la panna con joygelato mascarpone e lasciare in infusione per almeno 15 minuti. Successivamente aggiungere l'acqua e lilly neutro e semi-montare .
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%

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA
FONDENTE 58%

panna 35% m.g. - Tiepida
panna 35% m.g.
LILLY NEUTRO
acqua

500g
300g
700g
60g
60g

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

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 .



Extraordinary
made simple.