



CIRCLE

👤 Livello intermedio



RICETTA CREATA DA:
Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

PAN DI SPAGNA

SFRULLA

uova intere - temperature ambiente
acqua

500g
300g
100g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C.

GELATINA ALLA PESCA E VANIGLIA

FRUTTIDOR PESCA

Acqua calda

LILLY NEUTRO

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

200g
30g
30g
5g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la pasta montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, quindi cuocere a 180-200°C.

MOUSSE ALLA MORA

panna 35% m.g. - fredda

LILLY NEUTRO

acqua fredda

JOYPASTE MORA

500g
100g
100g
55g

Unire i primi 3 ingredienti in planetaria e semi montare. Aggiungere per ultimo la JOYPASTE MORA e miscelare delicatamente

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL BIANCOMANGIARE

| | | |
|-------------------------------|------|---|
| Mandorle bianche | 138g | Macinare le mandorle con lo zucchero ed intanto Portare a bollore il latte e la JOYPASTE VANIGLIA , poi mettere in infusione a caldo per alcune ore . Passare al setaccio maglie fini il liquido . Deve risultare 600 gr (aggiungere latte nel caso). Sciogliere la SOVRANA nel latte caldo e portare a 84°C . Aggiungere il LILLY NEUTRO e mescolare e raffreddare fino a 28°C circa. Unire la panna semi montata senza smontare il composto. |
| zucchero semolato | 138g | |
| <u>JOYPASTE VANIGLIA</u> | 10g | |
| <u>MADAGASCAR/BOURBON</u> | | |
| latte fresco intero - caldo | 600g | |
| <u>SOVRANA</u> | 20g | |
| <u>LILLY NEUTRO</u> | 70g | |
| panna 35% m.g. - semi-montata | 700g | |

PROCEDIMENTO

| | | |
|-----------------------|----|--|
| <u>MIRROR NEUTRAL</u> | qb | glassare con MIRROR NEUTRO scaldato a 50°C e decorare. |
|-----------------------|----|--|

COMPOSIZIONE FINALE

In uno stampo di 12 cm in silicone colare la gelatina alla pesca e vaniglia. Abbattere.

In uno stampo di 14 cm in silicone appoggiare sul fondo la gelatina indurita e colare la mousse alla mora e abbattere.

In uno stampo di 18 cm appoggiare sul fondo il disco di mousse e gelatina e colare la mousse al biancomangiare .

Coppare il pan di spagna e passare uno strato sottile di PRALIN DELICRISP FRUIT ROUGE ed inserirlo per ultimo all'interno dello stampo con la mousse. Abbattere.

Sformare dallo stampo e glassare con MIRROR NEUTRO scaldato a 50°C e decorare.



Extraordinary
made simple.