



CIRCLE

Pan di spagna

INGREDIENTI

SFRULLA

uova intere - temperature ambiente acqua

PREPARAZIONE

500g Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la 300g pasta montată negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati. 100g quindi cuocere a 180-200°c.

Gelatina alla pesca e vaniglia

INGREDIENTI

FRUTTIDOR PESCA Acqua calda **LILLY NEUTRO**

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

200g Montare tutti gli ingredienti in planetaria per 8-10 minuti, depositare la 30g pasta montată negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati, 30g quindi cuocere a 180-200°c.

Mousse alla mora

INGREDIENTI

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

JOYPASTE MORA

PREPARAZIONE

500g Unire i primi 3 ingredienti in planetaria e semi montare. Aggiungere per 100g ultimo la JOYPAŠTE MORA e miscelare delicatamente

100g 55g

5g

Mousse al biancomangiare

INGREDIENTI

Mandorle bianche

zucchero semolato

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

latte fresco intero - caldo

SOVRANA

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g. - semi-montata

PREPARAZIONE

138g Macinare le mandorle con lo zucchero ed intanto Portare a bollore il

138a latte e la JOYPASTE VANIGLIA, poi mettere in infusione a caldo per

_{10g} 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 ILLY NEUTRO e mescolare e raffreddare fino a 28°C circa.

700g Unire la panna semi montata senza smontare il composto.

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.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE