



CIRCLE

chef Livello intermedio

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 montata 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 montata negli stampi previamente ben ingrassati ed infarinati,
30g quindi cuocere a 180-200°C.
5g

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 JOYPASTE MORA e miscelare delicatamente
100g
55g

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 bollire il latte e la JOYPASTE VANIGLIA , poi mettere in infusione a caldo per alcune ore .

10g Passare al setaccio maglie fini il liquido . Deve risultare 600 gr (aggiungere latte nel caso).

600g Sciogliere la SOVRANA nel latte caldo e portare a 84°C . Aggiungere il

70g LILLY 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 .

Coppate 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