



FUNGO

👤 Livello avanzato



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito
Pasticciere e Gelatiere

GELATINA ALLA MELA E CANNELLA

FRUTTIDOR MELA

LILLY NEUTRO

Acqua calda

cannella in polvere

200g

40g

40g

0,5g

Scaldare al microonde l'acqua, sciogliere il lilly neutro ed infine aggiungere il fruttidor mela e la cannella in polvere. Colare in stampi di silicone a forma di cilindro e congelare.

CREMOSO AL CIOCCOLATO AL LATTE

latte

panna 35% m.g.

zucchero semolato

LILLY NEUTRO

tuorlo d'uovo

SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%

190g

190g

30g

40g

75g

350g

Portare a bollore latte e panna, versare sui tuorli sbattuti con lo zucchero, unire il tutto e cuocere a 84°C.

Sciogliere il lilly neutro all'interno della crema calda e terminare con il cioccolato al latte ed emulsionare con un mixer ad immersione. Colare in stampo a semisfera e congelare.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MOUSSE ALLA NOCE

panna 35% m.g. - fredda

LILLY NEUTRO

JOYPASTE NOCE

acqua fredda

500g

120g

80g

100g

Montare la panna con acqua e LILLY NEUTRO, fino a consistenza morbida, unire la JOYPASTE e miscelare delicatamente. Riempire lo stampo di silicone a semisfera fino a metà, aggiungere l'inserto di cremoso, altra mousse e livellare. Colare all'interno dello stampo a cilindro la mousse, inserire la gelatina alla mela e cannella e terminare con altra mousse. Chiudere con un disco di PRALIN DELICRISP CLASSIC. Porre in congelatore tutti e 2 gli stampi fino a congelamento.

GLASSATURA

COVERCREAM CIOCCOLATO

Glassare con COVERCREAM CIOCCOLATO scaldato a 40°C

COMPOSIZIONE FINALE

Sformare dagli stampi le mousse, la cupola glassarla con COVERCREAM CIOCCOLATO scaldato a 40°C, il gambo invece grattarlo per creare le venature classiche del fungo e spruzzare con colore spray marrone chiaro.

Appoggiare la cupola glassata sopra il gambo.



Extraordinary
made simple.