



FUNGO

👤 Livello avanzato

Gelatina alla mela e cannella

INGREDIENTI

[FRUTTIDOR MELA](#)

[LILLY NEUTRO](#)

Acqua calda

cannella in polvere

PREPARAZIONE

200g Scaldare al microonde l'acqua , scioglierci il lilly neutro ed infine
40g aggiungere il fruttidor mela e la cannella in polvere. Colare in stampi di
40g silicone a forma di cilindro e congelare.
0,5g

Cremoso al cioccolato al latte

INGREDIENTI

latte

panna 35% m.g.

zucchero semolato

[LILLY NEUTRO](#)

tuorlo d'uovo

[SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%](#)

PREPARAZIONE

190g Portare a bollore latte e panna, versare sui tuorli sbattuti con lo
190g zucchero, unire il tutto e cuocere a 84°C.
30g Sciogliere il lilly neutro all'interno della crema calda e terminare con il
40g cioccolato al latte ed emulsionare con un mixer ad immersione.
75g Colare in stampo a semisfera e congelare.
350g

Mousse alla noce

INGREDIENTI

panna 35% m.g. - fredda

LILLY NEUTRO

JOYPASTE NOCE

acqua fredda

PREPARAZIONE

500g 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'inserito di cremoso, altra mousse e livellare.
120g
80g
100g 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

INGREDIENTI

COVERCREAM CIOCCOLATO

PREPARAZIONE

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.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCIERE E GELATIERE