



FUNGO

chef 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 zucchero, unire il tutto e cuocere a 84°C.
190g Sciogliere il lilly neutro all'interno della crema calda e terminare con il
30g cioccolato al latte ed emulsionare con un mixer ad immersione.
40g Colare in stampo a semisfera e congelare.
75g
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'inserto di 80g cremoso , altra mousse e livellare.
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