



# NASTRO

👤 Livello intermedio



**RICETTA CREATA DA:**

Antonio Losito  
Pasticciere e Gelatiere

## PAN DI SPAGNA AL CACAO

### SFRULLA CHOC

uova intere - tiepide  
acqua  
burro 82% m.g. - cremoso

500g  
300g  
50g  
100g

Montare SFRULLA CHOC, uova ed acqua in planetaria per 6-8 minuti. Aggiungere il burro, ed incorporarlo delicatamente. Depositare la pasta negli stampi ingrassati ed infarinati. Cuocere a 180-200°C per 25-30 minuti

## GELATINA ALLA CILIEGIA

### FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA - frullato

Acqua calda  
Lilly neutro

200g  
30g  
30g

Scaldare in microonde l'acqua, scioglierci il LILLY NEUTRO con una frusta e terminare con il FRUTTIDOR CILIEGIA ROSSA frullato.

## MOUSSE AL CIOCCOLATO 58%

RENO CONCERTO CIOCCOLATO EXTRA  
FONDENTE 58% - sciolto 45°C

panna 35% m.g. - tiepida  
panna 35% m.g.

LILLY NEUTRO  
acqua fredda

550g  
300g  
700g  
60g  
60g

Sciogliere il cioccolato a microonde a 45 gradi, aggiungere la prima parte di panna intiepidita e creare una ganache.  
Semi-montare la panna con il lilly neutro e l'acqua. Quando la ganache è a circa 40 gradi aggiungere la panna «stabilizzata» e miscelare senza smontare il composto.

**irca**  
GROUP

Extraordinary  
made simple.

## PANNA ALLA VANIGLIA

panna 35% m.g. - fredda

500g

Montare tutti gli ingredienti in planetaria con frusta.

LILLY NEUTRO

50g

acqua fredda

50g

JOYPASTE VANIGLIA

MADAGASCAR/BOURBON

20g

## COMPOSIZIONE FINALE

Coppare un disco di pan di spagna al cacao e posizionarlo sul fondo nella cup DOBLA TEAR DROPE BAMBOO DARK , colare una parte di mousse al cioccolato ed abbattere per qualche minuto, poi colare la gelatina alla ciliegia rossa e terminare senza arrivare a bordo con altra mousse al cioccolato. Abbattere di nuovo .

Dressare con sac à poche e con bocchetta liscia la panna stabilizzata alla vaniglia.

Decorare con CHERRY DOBLA e scaglie d'oro.



Extraordinary  
made simple.