

# TEARDROP TROPICAL HAZELNUT

Monoporzione nocciola, passion fruit e mango

# **CRUMBLE ALLA NOCCIOLA**

INGREDIENTI

burro 82% m.g. - freddo zucchero grezzo di canna

FARINA DI NOCCIOLE

farina per frolla sale fino PREPARAZIONE

150g Mescolare le polveri e incorporare il burro freddo tagliato a cubetti fino a

150g ottenere una consistenza sbriciolata.

150g Versare il composto su una teglia e cuocere a 150°C per circa 18 minuti.

150g

1g

# CREMA PRALINATA ALLE NOCCIOLE

INGREDIENTI

latte fresco intero
panna 35% m.g.
zucchero semolato
<u>LILLY NEUTRO</u>
JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM

### PREPARAZIONE

100g Riscaldare il latte, la panna, lo zucchero e aggiungere LILLY NEUTRO.

350g Aggiungere JOYPASTE NOCCIOLA PREMIUM ed emulsionare con mixer ad

350g immersione.

20g

350g

# **MOUSSE AL PASSION FRUIT**

### INGREDIENTI

panna 35% m.g. polpa di passion fruit LILLY PASSION FRUIT

## **PREPARAZIONE**

500g Mescolare la purea di passion fruit con il LILLY PASSION FRUIT facendo

150g attenzione a non formare grumi.

100g Incorporare la panna liquida e montare in planetaria.

Una parte del composto andrà utilizzata subito per farcire la monoporzione, la restante dovrà essere riposta in frigorifero a rassodare e utilizzata

successivamente per la finitura esterna.

## **FARCITURA LUCIDA AL MANGO**

### INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO MIRROR NEUTRAL

## **PREPARAZIONE**

2009 Mescolare FRUTTIDOR MANGO con MIRROR NEUTRAL.

20g

# **Composizione finale**

Riempire il fondo del teardrop con il crumble alla nocciola.

Farcire fino a pochi mm dal bordo con uno strato di crema pralinata alle nocciole e uno di mousse al passion fruit.

Mettere in abbattitore.

Terminare con uno strato di farcitura lucida al mango e con un giro di mousse al passion fruit (fredda di frigorifero) lungo i bordi della monoporzione. Decorare con DOBLA WHITE FLOWER ed un pezzetto di crumble.



RICETTA CREATA DA:

ORIOL PORTABELLA

PASTICCIERE