

TRAMONTO

Livello avanzato

MOUSSE AGLI AGRUMI E NOCCIOLA



RICETTA CREATA DA:

Antonio Losito

Pasticciere e Gelatiere

PASTA FROLLA

TOP FROLLA	1000g	Mescolare la Top frolla con il burro, unire una ad una le uova e unire la farina setacciata. Mescolate bene fino ad ottenere una pasta omogenea. Allunga fino a 2 mm e lascia riposare per qualche ora al freddo. Foderate gli stampini microforati e teneteli freddi.
burro 82% m.g.	350g	
uova intere	100g	
farina di mandorle	100g	

CREMA FRANGIPANE

latte intero	125g	Formare una crema pasticcera unendo latte e TOP CREAM, successivamente mescolare tutti gli ingredienti contemporaneamente a temperatura ambiente fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare sul fondo della frolla precedentemente preparata. Cuocere a 155ºC per circa 20 minuti.
TOP CREAM	38g	
farina di mandorle	50g	
burro 82% m.g.	50g	
zucchero semolato	50g	
uova intere	50g	

STRATO ALL' ARANCIA

FRUTTIDOR ARANCIA	qb	Stendere un leggero strato di FRUTTIDOR ARANCIA sul frangipane.

irca GROUP

Extraordinary made simple.

CREMA AL LIMONE

acqua	500g	Mescolare bene l'acqua e la panna con la TOP CREAM. Lasciar riposare 3 minuti e aggiungere la CREMIRCA LIMONE mescolando energicamente in planetaria con la frusta. Riempire con crema al limone fino a colmare la monoporzione e lisciare.
panna 35% m.g.	100g	
TOP CREAM	200g	
CREMIRCA LIMONE	800g	

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

latte intero	120g	Riscaldare il latte, aggiungere la massa di gelatina, emulsionare con il cioccolato e il Pralinato alla nocciola, infine, aggiungere in due volte la panna semi montata. Dressare nello stampo in silicone e congelare.
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%	60g	
PRALINE NOISETTE	120g	
gelatina 200 bloom in polvere o fogli	12g	
panna 35% m.g. - semi montata	620g	

GLASSA AL TOFFEE

TOFFEE D'OR CARAMEL	qb	Scaldare a circa 50°C il TOFFEE D'OR CARAMEL e glassare le cupole di mousse ben fredde.

COMPOSIZIONE FINALE

Decorare con DOBLA CHOCOLATE ALMOND SHAPE.