



TRAMONTO

chef Livello avanzato

MOUSSE AGLI AGRUMI E NOCCIOLA

PASTA FROLLA

INGREDIENTI

TOP FROLLA

burro 82% m.g.

uova intere

farina di mandorle

PREPARAZIONE

1000g Mescolare la Top frolla con il burro, unire una ad una le uova e unire la farina

350g setacciata. Mescolate bene fino ad ottenere una pasta omogenea. Allunga

100g fino a 2 mm e lascia riposare per qualche ora al freddo. Foderate gli stampini

100g microforati e teneteli freddi.

CREMA FRANGIPANE

INGREDIENTI

latte intero

TOP CREAM

farina di mandorle

burro 82% m.g.

zucchero semolato

uova intere

PREPARAZIONE

125g Formare una crema pasticcera unendo latte e TOP CREAM, successivamente

38g mescolare tutti gli ingredienti contemporaneamente a temperatura

50g ambiente fino ad ottenere un composto omogeneo. Versare sul fondo della

50g frolla precedentemente preparata.

50g Cuocere a 155°C per circa 20 minuti.

50g

STRATO ALL' ARANCIA

INGREDIENTI

FRUTTIDOR ARANCIA

PREPARAZIONE

qb Stendere un leggero strato di FRUTTIDOR ARANCIA sul frangipane.

CREMA AL LIMONE

INGREDIENTI

acqua
panna 35% m.g.
TOP CREAM
CREMIRCA LIMONE

PREPARAZIONE

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.
200g Riempire con crema al limone fino a colmare la monoporzione e lasciare.
800g

MOUSSE ALLA NOCCIOLA

INGREDIENTI

latte intero
SINFONIA CIOCCOLATO AL LATTE 38%
PRALINE NOISETTE
gelatina 200 bloom in polvere o fogli
panna 35% m.g. - semi montata

PREPARAZIONE

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.
12g Dressare nello stampo in silicone e congelare.
620g

GLASSA AL TOFFEE

INGREDIENTI

TOFFEE D'OR CARAMEL

PREPARAZIONE

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.



RICETTA CREATA DA:

ANTONIO LOSITO

PASTICCiere e GELATIERE