



SANTA'S HAT MONOPORZIONE

👤 Livello avanzato

Monoporzione natalizia a forma di cappello di Babbo Natale al lampone e cioccolato bianco



RICETTA CREATA DA:

Francesco Maggio

Cioccolatiere e Pasticciere

FROLLA ALLA MANDORLA

TOP FROLLA

farina di mandorle
burro 82% m.g. - morbido
uova
sale

500g -Miscelare tutti gli ingredienti fino ad ottenere una
100g massa omogenea.
200g -Porre in frigorifero per almeno 2 ore.
50g -Stendere allo spessore di 2 millimetri e formare dei
2g dischi di 7 cm di diametro.
-Cuocere fino a completa doratura. Far raffreddare bene e tenere da parte.

FINANCIER ALLE MANDORLE

AVOLETTA

farina tipo 0
amido di mais

VIGOR BAKING

albumi
burro 82% m.g. - fuso

550g -Miscelare gli elementi secchi, unire gli albumi e
50g miscelare a mano.
50g -Unire il burro fuso e miscelare bene.
4g -Riempire degli stampi in silicone tondi con diametro
370g 5 cm con altezza 1,5 cm e cuocere per 10 minuti a 180-
120g 190°C con valvola chiusa.

INSERTO CROCCANTE AL CARMELLO SALATO

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE SEL

- qb
- Preparare dei fogli di Pralin delicrisp precedentemente scaldato e tirato tra due fogli di carta da forno (strato di 2 mm).
 - Metterli prima in frigorifero, poi copparli con coppapasta da 5 cm e conservarli in congelatore per un successivo inserimento nella monoporzione.

INSERTO GELIFICATO AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE
LILLY NEUTRO
acqua

- 250g
40g
40g
- Miscelare con frusta Lilly ed acqua, aggiungere Fruttidor lampone e miscelare bene.
 - Versare il composto in uno stampo in silicone tondo con diametro 4 cm formando uno strato di circa 1 centimetro e mettere in abbattitore.

INSERTO MOUSSE AL LAMPONE

FRUTTIDOR LAMPONE
LILLY NEUTRO
panna 35% m.g.
acqua

- 200g
45g
275g
125g
- Semimontare la panna in planetaria, a parte miscelare l'acqua con il Lilly neutro e Fruttidor Lampone.
 - Aggiungere la miscela alla panna in 2-3 volte miscelando delicatamente.
 - Dressare il composto in uno stampo in silicone tondo con diametro 4 cm formando uno strato di 1 cm e mettere in abbattitore.

MARSHMALLOW MERINGUE AL COCCO

TOP MERINGUE
acqua - (1)
LILLY NEUTRO
acqua - (2)

- 165g
80g
20g
20g
- Montare Top meringue ed acqua (1) in planetaria con frusta per 5-6 minuti ad alta velocità fino ad ottenere una meringa ben stabile.
 - Idratare l'acqua (2) con Lilly neutro miscelando bene con frusta. Unire una piccola parte di meringa al composto e miscelare bene e poi unirla alla restante meringa e miscelare.
 - Su una teglia con carta da forno stendere del cocco rapè e dressare il marshmallow con sac poche munito di bocchetta liscia con diametro 6 mm, formando dei lunghi cilindri.
 - Dressare anche dei piccoli ciuffetti che serviranno come ciuffo del cappello. Cospargere il tutto con dell'ulteriore cocco rapè, farlo aderire bene su tutto il marshmallow e lasciare riposare per almeno 1 ora.



Extraordinary
made simple.

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

SINFONIA CIOCCOLATO BIANCO 33%
panna 35% m.g. - (1)
panna 35% m.g. - (2) semi-montata
acqua
LILLY NEUTRO

300g -Fondere il cioccolato bianco a 45°C, aggiungerlo alla
150g panna (1) liquida miscelando fino ad ottenere una
350g ganache morbida ed omogenea.
50g -A parte montare panna (2), acqua e Lilly neutro
50g ottenendo una consistenza morbida.
-Incorporare la panna appena montata alla ganache
miscelando delicatamente.
-Per ottenere una consistenza ideale della mousse si
consiglia di non montare completamente la panna ed
aggiungerla in due volte.

COMPOSIZIONE FINALE

- Dressare la mousse al cioccolato bianco in stampi in silicone per monoporzione a forma di cappello per circa metà stampo
- Inserire nel centro il gelificato al lampone ed la mousse al lampone
- Dressare altra mousse al cioccolato bianco lasciando uno spazio di circa 1 centimetro
- Inserire il financier alla mandorla e cioccolato ed il disco di croccante al caramello salato a chiudere
- Mettere in abbattitore fino a completo congelamento
- Sformare le monoporzioni e ricoprire con Mirror Lampone precedentemente scaldato a 50°C
- Appoggiarli sui dischi di frolla
- Decorare il bordo e la punta con una striscia ed un pallino di marshmallow al cocco, far aderire al bordo di ogni monoporzione una SANTA BELT BUCKLE MINI Dobra.



Extraordinary
made simple.