



IGLOO ALLO YOGURT

👤 Livello avanzato

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

GELIFICATO AL MANGO E LIME

INGREDIENTI

FRUTTIDOR MANGO

acqua

LILLY NEUTRO

scorza di limone grattugiata

PREPARAZIONE

- 200g Miscelare acqua tiepida e LILLY NEUTRO; unire il FRUTTIDOR e la scorza di
- 40g lime grattugiata, quindi miscelare.
- 40g Riempire gli stampi per l'inserto a 1/2 sfera del diametro di 4cm.
- 1g Mettere in abbattitore per il completo congelamento.

MOUSSE ALLO YOGURT

INGREDIENTI

LILLY NEUTRO

panna 35% m.g.

acqua

yogurt greco

JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON

PREPARAZIONE

- 30g Miscelare acqua tiepida, LILLY NEUTRO; unire lo yogurt, poi la panna semi
 - 250g montata, miscelando delicatamente.
 - 30g Riempire gli Igloo DOBLA (ancora nel loro contenitore) fino a 1/2 dell'altezza e
 - 50g inserire il gelificato congelato; chiudere rasando con la mousse e un
 - 1g sottilissimo strato di rollé.
- Porre in refrigeratore (può essere conservato in freezer).

MARSHMALLOW AL COCCO

INGREDIENTI

TOP MERINGUE

acqua - (1)

LILLY NEUTRO

acqua - (2)

Cocco rapè o farina di cocco

PREPARAZIONE

- 165g Montare TOP MERINGUE ed acqua (1) in planetaria con frusta per 5-6 minuti
80g ad alta velocità fino ad ottenere una meringa ben stabile.
20g Idratare l'acqua (2) con LILLY NEUTRO miscelando bene con frusta.
20g Unire una piccola parte di meringa al composto e miscelare bene e poi unirla
qb alla restante meringa e miscelare.
Stendere del cocco rapè su una teglia con carta da forno, poi dressare il marshmallow con sac à poche munito di bocchetta liscia, formando delle basi arrotondate che abbiano lo spazio per gli igloo, 3 o 4 porzioni.
Cospargere con altro cocco rapè.
Lasciare riposare per almeno 2-3 ore.

Composizione finale

Riempire i Dobla Igloo Coupole (ancora nel loro contenitore) con la mousse allo yogurt fino a 1/2 dell'altezza, poi inserire il gelificato congelato.

Chiudere rasando la mousse e un sottilissimo strato di rollé.

Porre in frigorifero (può essere conservato in freezer).

Posizionare gli Igloo secondo il numero di porzioni sopra il Marshmallow.

Decorare con Dobla Snowflake e Merry Christmas Seal.