

IGLOO ALLO YOGURT

Livello avanzato

Ricetta speciale WinterWonderland 2021

GELIFICATO AL MANGO E LIME

FRUTTIDOR MANGO	200g
acqua	40g
LILLY NEUTRO	40g
scorza di limone grattugiata	1g

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

MOUSSE ALLO YOGURT

LILLY NEUTRO	30g
panna 35% m.g.	250g
acqua	30g
yogurt greco	50g
JOYPASTE VANIGLIA MADAGASCAR/BOURBON	1g

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

MARSHMALLOW AL COCCO

TOP MERINGUE	165g
acqua - (1)	80g
LILLY NEUTRO	20g
acqua - (2)	20g
Cocco rapè o farina di cocco	qb

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.
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.

irca GROUP
Extraordinary made simple.

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 Merrry Christmas Seal.